



# LES CUVÉES

Des sélections parcelaires

# CLOS LAPEYRE

## LE VITATGE VIELH DE LAPEYRE

### JURANÇON SEC

Vitatge Vielh (prononcer « bitatje bieill ») Les raisins proviennent de 3 parcelles âgées de 60 à quasiment 100 ans sur le Domaine de Nays. Les 3 cépages principaux y sont complantés avec une majorité de Gros Manseng, environ 30% de Petit Manseng et 5 à 10% de Courbu et Camaralet. Tout comme un vieilh arbre fruitier, une vieille vigne régule mieux sa vigueur et sa production, elle donne donc des fruits plus gouteux, plus savoureux.

**Encépagement approximatif** : 60% Gros Manseng, 30% Petit Manseng & 10% Courbu.

**Vinification** : Après un pressurage lent, les jus légèrement débourbés fermentent en demi-muids (600 l) de 1 à 8 ans d'âge et foudres Stockinger récents.

**Elevage** : 1 an sur lies avec bâtonnages en futs et foudres et 6 mois en cuves d'assemblages avant d'être mis en bouteilles après 2 hivers.

**Accords :**

Sa structure ferme en fait un vin de garde et de gastronomie. Il accompagnera parfaitement des poissons de mer cuisinés, mais aussi une volaille grillée ou un rôti de veau servi avec une sauce blanche aux girolles ou morilles...et des fromages affinés.

**La Presse et les professionnels du goût en parlent :**

L'amateur de thés à PAU

*Vitatge Vielh « une note de fruit exotique, du miel, de la fleur d'acacia, très complexe, et une acidité qui arrive agréablement, surtout fruité, floral, cela reste longtemps en bouche! On adore!! » par La chef du restaurant Yuri NAGAYA*

**91 Points**  
Oct 2019



*Une des références mondiales dans le milieu du vin. Vitatge Vielh 2015*



*Vitatge Vielh 2015 Les notes d'évolutions noble, cire et fumé, se mélangent en bouche à de belles saveurs d'agrumes frais type orange. La texture onctueuse évolue ensuite vers des notes de fruits de la passion*



**Bouteille Bx Grand Vin Antique Disponible en 75cl ou magnum**

