

MANTOULAN, JURANÇON SEC

Mantoulan est le nom d'un lieu-dit à 500 m à l'ouest du Clos Lapeyre. C'est un ancien terroir viticole réputé que nous avons replanté en haute densité avec des cépages traditionnels de Jurançon issus de sélection massale : La parcelle représente 1,60ha pour 4000 à 6000 bouteilles par an.

CÉPAGES

70 % Petit Manseng, 15 % Courbu, 15% Camaralet.

VENDANGES

Manuelles de fin septembre à début octobre

VINIFICATION

Après un pressurage lent, les jus légèrement débourbés fermentent lentement en foudres de 1 à 5 ans d'âge .

ÉLEVAGE

Élevé 1 an sur lies en foudres bâtonnées régulièrement et 6 mois en cuve avant d'être mis en bouteilles après deux hivers.

A DÉGUSTER

En apéritif, sur des poissons de rivière et de mer, des viandes blanches, des plats cuisinés tels qu'un risotto de chipirons au chorizo, un poulet rôti au citron. Dans les 10 ans.

LA PRESSE EN PARLE

Mantoulan Vin de Jurançon sec 2018

93 Points notés sur 100 par le Guide vert de la RVF 2024

Un ancien terroir viticole réputé et planté de massales à haute densité fonde la cuvée Mantoulan sous domination du Petit Manseng, dans le pur style Larrieu : parfum d'eau de vie de poire, pointe vanillée et bouche d'une rectitude idéale, iodée et acérée, citronnée et zestée, sur une allonge spectaculaire.

93 Points notés sur 100 par le Magazine WINEENTHUSIAST, une référence internationale dans la presse spécialisée vin.

Avec une bel équilibre maturité / acidité des cépages Mansengs et des saveurs concentrées d'épices, de kiwi et citron frais, ce vin est d'une belle richesse et déjà prêt à boire. Bio !" ROGER VOSS



Bouteille
Bx Grand vin
75cl

