

LA MAGENDIA DE LAPEYRE JURANÇON MOELLEUX

La Magendia, qui vient du mot mage (meilleur) en occitan, « Préner la magendia », signifie prendre uniquement les grappes ou parties de grappes qui portent le maximum de grains passerillés et les meilleurs !

CÉPAGES

100 % Petit Manseng

VENDANGES

C'est une vendange par tris successifs. Ces raisins sont cueillis en novembre, généralement en deux, trois ou quatre tris; les dernières ont lieu certaines années en décembre. Les grains dorés et roussis sont alors flétris en partie, ils ont perdu une partie de leur eau.

VINIFICATION

Pressurage lent de vendange entière. Fermentation longue en demi-muids.

ÉLEVAGE

Élevé 12 mois en fûts puis le second hiver en cuve. La mise en bouteille a lieu au printemps.

A DÉGUSTER

Idéal avec un foie gras, un fromage d'estive de brebis des Pyrénées, une andouille béarnaise, un roquefort. C'est aussi un grand vin de garde. .

LA PRESSE EN PARLE

Guide Vert de la RVF 2024 - La Magendia de Lapeyre 2019

- **93 points** L'air et le vent chaud du Sud facilite le passerillage des raisins sur les vignes de montagne, allongeant la période des vendanges parfois jusqu'en décembre pour produire [La Magendia](#), pur Petit Manseng au nez de Calisson et pâte d'amandes. D'une extraordinaire finesse, la bouche est serrée sur un fruit qui rappelle le pamplemousse rose, les agrumes, avec une finale proche de l'iode.

Magazine WINEENTHUSIAST 2023 - La Magendia de Lapeyre 2018

- **94 Points notés sur 100**, The intensity of this wine is impressive. The balance between honey, baked apples and tight acidity is still developing into great ripeness from late-harvest fruit. This wine will age further. Drink from 2024. Roger Voss. « L'intensité de ce vin est impressionnante. Les arômes de miel et de pomme au four, l'équilibre et la vivacité témoignent d'une grande maturité des fruits issus de récoltes tardives. Ce vin vieillira longtemps. Idéal dès 2024 »



Bouteille
Bx Grand vin
37.5cl ou 75cl
Magnum 150 cl

