

LE LAPEYRE SEC JURANÇON SEC

CÉPAGE

100% Gros Manseng proviennent essentiellement du vignoble Herrua cultivé par Hugo Peyrouet en Agriculture Raisonnée.

VENDANGES

Manuelles fin septembre début octobre

VINIFICATION

Eraflage avant pressurage, léger débourage. Fermentation alcoolique en cuve inox à température régulée, travail des lies dès la fin de la fermentation.

ÉLEVAGE

En cuve, sur lies avec bâtonnage jusqu'au printemps. La mise en bouteille a lieu à partir du mois de mai.

A DÉGUSTER

Avec des coquillages ou poissons relevés de quelques épices (curry, safran...). S'associera aussi au caractère tendre et goûteux d'un fromage de chèvre ou de brebis frais, ou simplement avec jambon et saucisson sec.

LA PRESSE EN PARLE



89 Points 2019 « Même pour un vin sec, le Gros Manseng a une touche d'épices et de miel qui est immédiatement attrayante. Ce vin croquant, lumineux et vif a une texture minérale, une acidité tonique et une finale juteuse. »



C'est un vin expressif avec un nez intense d'agrumes, de fruits à chair blanche, de noisette verte... L'attaque est franche, fruitée ; la bouche tendue, aromatique, équilibrée et persistante... typique du cépage Gros Manseng.



Bouteille
Bx Grand vin
37.5cl ou 75cl

