

# CLOS LAPEYRE

LE JURANCON, L'AUTRE SOMMET DES PYRÉNEES



LES VINS NATURELS

## LO PECIC LE PÉTILLANT NATUREL DES PYRÉNEES

*Le vin qui "pécique", qui picote la langue!*

### CÉPAGE

Gros Manseng 100%

### VENDANGES

Vendanges manuelles tôt, sur une parcelle fraîche à mi coteau.

### VINIFICATION

Classique, en cuve, levures indigènes et mise en bouteille quelques semaines après les vendanges. C'est la méthode dite ancestrale, soit la plus naturelle que l'on puisse pratiquer : après une légère filtration, le vin est mis en bouteilles avant la fin de fermentation alcoolique à un moment bien précis puisque la quantité de sucre restant à ce moment là déterminera quantité de gaz souhaitée.

La fermentation se termine donc tranquillement en bouteille pendant l'hiver ou le printemps qui suit.

- Pas de dégorgement donc un léger voile est normal
- Zéro intrant : pas de liqueur, pas de sulfites...que des raisins
- La bouteille reste obturée avec sa capsule

### DÉGUSTATION

A l'œil, la bulle est fine. Au nez, de jolis arômes de fruits blancs : poire croquante, pomme et citron. En bouche, une effervescence désaltérante, portée par le fruit et la fraîcheur : ça pétille, ça claque, ça rafraîchit et ça "pécique" !

### ACCORDS METS ET VINS

A l'apéritif, avec des toasts de truites fumées des Pyrénées, des huîtres gratinées, un fromage de chèvre crémeux peu affiné.

### LES PROS EN PARLENT....

"Une légère gourmandise admirablement portée par une fraîcheur traçante et salivante...un bel équilibre entre l'aromatique et la buvabilité!"

Bouteille  
75cl



CLOS LAPEYRE - SARL LARRIEU Jean-Bernard - Chapelle de Rousse - 64110 JURANCON  
Tél. : 05.59.21.50.80 — Port. : 06.74.28.73.54  
[www.jurancon-lapeyre.fr](http://www.jurancon-lapeyre.fr)