

EXPRESSIONS SUD-OUEST

PAR 8 VIGNERONS

CLOS LAPEYRE – JURANÇON

VITATGE VIELH DE LAPEYRE

CÉPAGES : 60% Gros Manseng, 30% Petit Manseng, 10% Courbu

TERROIR : Vitatge Vielh (prononcer « bitatje bieill ») est le nom d'une parcelle plantée dans les années 1945. Une très vieille vigne se comporte comme un vieil arbre fruitier : elle est moins végétative, régule mieux sa vigueur et sa production et donne des fruits plus goûteux, plus savoureux.

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

ÉLEVAGE : 1 an sur lies en fûts et foudres, bâtonnés régulièrement et 6 mois en cuves avant d'être mis en bouteille après deux hivers.

DÉGUSTATION : Vin blanc sec. Nez riche, mûr, notes de fruits confits, bouche ample, très expressive, épicée, belle structure lissée, avec des notes grillées. Un beau vin ouvert, riche, très gras et équilibré, mûr et complexe. « Ce vin a une couleur dorée et un caractère délicieux, légèrement évolué. Bien que sec, il présente un caractère miellé, avec une minéralité serrée et une acidité intense en contraste ».

GARDE : 7 à 10 ans.

ACCORDS METS ET VINS : 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.



A consommer avec modération. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

