

EXPRESSIONS SUD-OUEST

PAR 8 VIGNERONS

CLOS LAPEYRE – JURANÇON

EVIDENCIA

CÉPAGES : 1/3 Gros Manseng, 1/3 Petit Manseng, 1/3 Courbu

VINIFICATION : La cuvée a été sélectionnée sur quelques demi-muids du Vitatge Vielh, Fermentation malolactique difficile à réaliser sur nos jus.

ÉLEVAGE : Le vin est scrupuleusement élevé en fûts avant d'être mis en bouteilles.

DÉGUSTATION : Belle robe jaune paille. C'est un vin blanc sec dit « nature », mais nous préférons le terme LIBRE notamment par son toucher en bouche à la dégustation. Les arômes sont spécifiques, allant de la pêche à la pomme, la poire et la nêfle, puisqu'il n'y a aucune protection anti-oxydante (pas de sulfites ajoutés) ; la bouche est explosive de fruit avec une sensation tactile très suave : un vrai jus ! C'est un vin ouvert qui se donne 100% avec beaucoup d'éclat, du volume : un magnifique fruit mûr à consommer « sous l'arbre », libre.

GARDE : 3 à 4 ans. Mais il n'est pas prévu pour ça bien sûr ! En revanche : une buvabilité et une digestibilité inégalable, aucun risque de mal de tête quand on aime boire un vin qui donne du plaisir.

ACCORDS METS ET VINS : Servir entre 8 et 10°C. Il pourra accompagner un tartare de poisson cru, une dorade au fenouil cuite à la vapeur, et un plateau de fromages juste affinés.

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

