

# EXPRESSIONS SUD-OUEST

PAR 8 VIGNERONS

## CLOS LAPEYRE – JURANÇON

### MANTOULAN



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

**CÉPAGES** : 70% Petit Manseng, 30% Petit Manseng, 10% Courbu

**TERROIR** : Mantoulan est le nom d'un lieu-dit à 500m à l'ouest du Clos Lapeyre. C'est un ancien terroir viticole réputé que nous avons replanté en haute densité avec des cépages traditionnels de Jurançon issus de sélection massale. L'objectif étant de faire un grand vin blanc sec avec une très grande proportion de Petit Manseng.

**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 foudres bâtonnées régulièrement et 6 mois en cuve avant d'être mis en bouteilles après deux hivers. On retrouve bien sur ce vin l'empreinte du Petit Manseng par le gras et le volume qui servent de socle à une structure puissante et ferme.

**DÉGUSTATION** : Vin blanc sec. «Épicé, riche et pleinement mature, c'est un vin fascinant. Riche en saveurs d'amande et de fumée, il a une acidité intense et une grande concentration.»

**GARDE** : 7 à 10 ans.

**ACCORDS METS ET VINS** : En apéritif, sur des poissons de rivière et de mer, des viandes blanches, des plats cuisinés tels qu'un risotto de chipirons au chorizo, un poulet rôti au citron...

