

# EXPRESSIONS SUD-OUEST

PAR 8 VIGNERONS

## CLOS LAPEYRE – JURANÇON

### LAPEYRE SEC

**CÉPAGES** : 100% Gros Manseng

**TERROIR** : Les raisins proviennent essentiellement du vignoble Herrua qui est cultivé en Agriculture Raisonnée sur la commune voisine de Saint Faust par notre collègue vigneron André Peyrouet.

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

**ÉLEVAGE** : Elevage en cuve inox sur lies pendant 6 mois. Embouteillé à la fin de l'Hiver, début du Printemps suivant les vendanges.

**DÉGUSTATION** : « 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 cultivé à 400 m d'altitude ! »

**GARDE** : Maximum 5 ans.

**ACCORDS METS ET VINS** : à déguster avec des coquillages ou des poissons relevés de quelques épices, curry ou safran. S'accordera aussi avec le caractère tendre et goûteux d'un fromage de chèvre et d'un brebis frais, ou simplement avec de la charcuterie.

