

PREMIUM

LAPEYRE JURANÇON SEC 375 ML

Branco



SAFRA 2016


UVAS

100% Gros Manseng

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Sem madeira.

PAÍS

FR

REGIÃO

Sudoeste

PRODUTOR

Clos Lapeyre - Orgânico

TEOR ALCOÓLICO

13%

DEGUSTAÇÃO

Um vinho expressivo, com aromas intensos de frutas cítricas, frutas brancas de caroço, de avelãs verdes. Na boca, tem um ataque franco e frutado; é aromático, equilibrado e persistente.

TERROIR

Uvas cultivadas a 400 m de altitude.

ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas à mão em plena maturação, mas não sobrematuradas, e são rompidas antes da prensagem, passando por ligeira decantação. A fermentação alcoólica acontece em tanques de aço inox, com temperatura controlada e o trabalho das borras até o fim da fermentação. O vinho é maturado em cubas, com revolvimento por bastão (bâtonnage) até a primavera, sendo engarrafado no final do inverno.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha mariscos e peixes em preparações temperadas (curry, açafrão), pratos da cozinha asiática, mas também faz boa parceria com o estilo saboroso de queijos frescos de cabra ou de ovelha, além de presunto cru e salame.