Lapeyre Moelleux Jurançon Le Vent Balaguèr 2010 – 500 ml

Sobremesa

PAÍS
França

REGIÃO
Sudoeste

PRODUTOR
Clos Lapeyre

TEOR ALCOÓLICO
12,6%

AÇÚCAR	ACIDEZ	PH
127,75 g/l	9,0 g/l	2,98

DEGUSTAÇÃO
Este vinho é rico em aromas, mas se apresenta bastante fresco, com notas de pão de especiarias, frutas carnudas, mel, especiarias, damascos bem maduros, cascas de laranja cristalizadas. Na boca é rico, denso, untuoso, mostrando excelente acidez, bem cítrica, com frutas cristalizadas e um final muito longo. O rótulo traz a representação de uma pintura de Chahad, célebre pintor iraniano residente em Béarn, sobre o tema o calor e o vento.

TERROIR
Vent Balaguèr é o nome do vento sul no dialeto occitano, o vento morno que vem da Espanha, detrás dos Pirineus.

UVAS
100% Petit Manseng

CARACTERÍSTICAS
- E Encorpado
- Guardar pelo menos 3 anos
- Madeira moderada

ELABORAÇÃO
Este vinho é o resultado de um "acaso" da natureza, pois as uvas Petit Manseng, colhidas supermaturadas, são colocadas em pequenos engradados para completar sua passificação, alternando: no exterior, quando há sol, e nos galpões quando o tempo está úmido ou chuvoso. As uvas então mudam progressivamente, passando do amarelo-dourado para acastanhado e, por fim, marrom. Seu sabor muda, aparecendo notas de damasco, casca de laranja e nêsperas. São necessários de 4 a 5 kg de uvas para produzir um litro de vinho, contra 1,7 kg usado normalmente em outros vinhos. Após uma pressurage lenta, o suco passa por uma leve decantação. Fermentação de 2 semanas ou mais em barricas de 1 a 5 anos de uso. Maturação de 1 a 2 anos em barrica.

HARMONIZAÇÃO
Com sobremesas à base de frutas secas, chocolates finos com 80% de cacau, com queijos azuis bem afinados.