

Clos Lapeyre, Vitatge V Jurançon Sec BIO 2019

Beschrijving

"Jurançon is een klein wijngebied in het zuidwesten van Frankrijk, nabij Pau. Er worden alleen witte wijnen gemaakt. De rode wijnen worden opgenomen in de appellatie "Madiran". Jurançon is altijd een zoete witte wijn tenzij, zoals hier, "Sec" vermeld wordt. Wijnmaker Jean-Bernard Larrieu werkt reeds jaren biologisch, meer bepaald volgens de filosofie van de biodynamie. De wijngaarden van Clos Lapeyre liggen hoog in de heuvels waardoor er een groot verschil is tussen dag- en nachttemperaturen. De zon doet zijn werk om suikers aan te maken terwijl de afkoeling de zuren aanmoedigt. Dit geeft de wijn lengte én bewaarkracht. Deze Vieilles Vignes (Vitatge Vielh in het Baskisch) wordt gemaakt van de edele petit manseng (40%), gros manseng (50%) en courbu. Het is een rijpe, complexe wijn die de nodige aandacht vereist. Hij rijpt 1 jaar op eiken vat en 6 maanden op inox cuve. De houttoets verdwijnt als de wijn een tijdje in het glas is en we volop genieten van het aanwezige fruit. In de mond start de wijn erg rijk en vol die naar het einde overgaat naar een fijne frisheid. De wijn heeft een erg mooie lengte en bundelt kracht en finesse op sublieme wijze. Meer info : www.jurancon-lapeyre.fr"

Gerecht:

Serveer deze topwijn aan 10° bij geroosterde vis met een ingekookte jussaus. Gebruik niet teveel room want die vecht met de frisse toetsen in de wijn. Een combinatie met gegrilde kip met een oosters accent past excellent. Eveneens passend bij harde bergkaas !!

Bewaartijd	7-9 jaar
Producent:	zoet
Domein:	Jean-Bernard Larrieu
Land:	Frankrijk
Regio:	Zuidwesten
Appellatie:	Jurançon Sec
Type:	Zoet
Alcoholgehalte:	13,5%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Gros Manseng, Petit Manseng, Courbu