Clos Lapeyre, Balaguèra Jurançon Moelleux 2017

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 Jurançon is een zoete wijn en dankt zijn naam aan de warme wind, energieke wind in de namiddag die uit Spanje komt aanwaaien. Zoals de andere zoete wijnen uit de streek wordt de wijn gemaakt van overrijpe druiven die in 'passerillage' worden geplukt. Dwz dat de plukkers verschillende malen na elkaar (met soms dagen/weken er tussen) de wijngaard in gaan om alleen de rijpste druiven te plukken. Deze wijn wordt gemaakt van petit manseng die heel mooie, frisse zoete wijnen kan voortbrengen. Jean-Bernard Larrieu levert hier puik werk. Een heel mooi evenwicht tussen zuur en zoet zorgt er voor dat de wijn heel verfrissend proeft. Rijke aroma's met impressies van honing en abricot. In de mond proeven we diezelfde rijkdom aan fruit mét een frisse toets op het einde wat de wijn behoorlijk wat lengte geeft. Meer info : www.jurancon-lapeyre.fr"

Gerecht:

Serveer aan 8-10° bij een in boter gebakken ananasschijfje met een coulis van passievrucht. Of natuurlijk bij een gebakken foie met een zoete toets.

Bewaartijd	10+
Domein:	Domaine Clos Lapeyre
Land:	Frankrijk
Regio:	Zuidwesten
Appellatie:	Jurançon
Alcoholgehalte:	13%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Petit Manseng