Clos Lapeyre, Jurançon Sec 2022

Beschrijving

Karakteristieken: Deze Jurançon Sec is gemaakt van 100% gros manseng, vooral van de hooggelegen wijngaard Herrua. De wijn gist met inheemse gisten en rijpt 6 maanden op de fijne droesem in inox. Een frisse, droge witte wijn met fruitige aroma's en een levendige, sappige afdronk.

Food Pairing: Serveer aan 8-10° als aperitief, bij vis, zeevruchten of jonge geitenkaas.

De Regio: Jurançon is een klein wijngebied in het zuidwesten van Frankrijk, ten zuiden van Pau, aan de voet van de Pyreneeën. Sinds 1936 is het een AOC, en er worden uitsluitend witte wijnen gemaakt, op basis van petit manseng en gros manseng, eventueel aangevuld met courbu, camaralet en lauzet. Een Jurançon is in principe zoet, tenzij er 'Sec' op het etiket staat. De zoete wijnen ontstaan door 'passerillage': de druiven drogen in aan de stok en worden laat in het najaar in verschillende plukbeurten (tries) geoogst, telkens alleen de rijpste trossen. De warme föhnwind uit het zuiden helpt daarbij. Het grote verschil tussen dag- en nachttemperaturen in de heuvels zorgt voor rijpheid én frisse zuren, wat de wijnen lengte en bewaarkracht geeft.

Het wijndomein: Clos Lapeyre ligt in de heuvels van Jurançon, ten zuiden van Pau, op 300 tot 400 m hoogte, met een groot deel van de wijngaarden op steile terrassen. Grootvader Jean Larrieu kocht de boerderij in 1920; lange tijd werden de druiven aan de coöperatie verkocht. Kleinzoon Jean-Bernard Larrieu bottelde in 1985 de eerste Clos Lapeyre en breidde het domein in 2004 uit met de oude wijngaarden van Nays-Labassère in Chapelle-de-Rousse, tot zo'n 18 ha. Het domein is biologisch gecertificeerd en werkt sinds 2013 ook volgens de biodynamie. De bodems van klei op de typische 'poudingue de Jurançon', een kiezelrijk conglomeraat, geven de wijnen hun spanning.

Meer info op www.jurancon-lapeyre.fr

Bewaartijd	4-5 jaar
Domein:	Domaine Clos Lapeyre
Land:	Frankrijk
Regio:	Zuidwesten
Appellatie:	Vin de France
Alcoholgehalte:	13%
Druivenras(sen):	Gros Manseng