Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

CLOS LAPEYRE, JURANÇON

Producent :	Jean-Bernard Larrieu
Werelddeel:	Europa
Land:	Frankrijk
Appellatie:	Jurançon
Type wijn:	Zoete witte wijn
Alcoholgehalte:	13%
Inhoud:	75cl
Druivenras(sen):	Gros manseng, petit manseng

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. 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 kereb na elkaar (met soms dagen/weken er tussen) de wijngaard in gaan om alleen de rijpste druiven te plukken. Deze wijn wordt gemaakt van gros en petit manseng die heel mooie, frisse zoete wijnen kunnen voortbrengen. Bernard Larrieu levert hier puik werk. Een heel mooi evenwicht tussen zuur en zoet zorgt er voor dat de wijn heel verfrissend proeft. Geniet ook van de aroma's van ananas die deze wijn erg typeren. Meer info : www.jurancon-lapeyre.fr

Wijn & Gerecht:

Dit is een ideale wijn om te genieten bij foie gras met een slaatje. uiteraard is de wijn ook passend bij fruitdessert. Bij probeerden met succes gebakken ananas in boter met ijs en een coulis van passievruchten. Schenken aan 6°

Bewaartijd:

6 tot 9 jaar

Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

CLOS LAPEYRE, JURANÇON

Producent : Jean-Bernard Larrieu
Werelddeel: Europa
Land: Frankrijk
Appellatie: Jurançon
Type wijn: Zoete witte wijn
Alcoholgehalte: 13%
Inhoud: 75cl
Druivenras(sen): Gros manseng, petit manseng

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. 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 kereb na elkaar (met soms dagen/weken er tussen) de wijngaard in gaan om alleen de rijpste druiven te plukken. Deze wijn wordt gemaakt van gros en petit manseng die heel mooie, frisse zoete wijnen kunnen voortbrengen. Bernard Larrieu levert hier puik werk. Een heel mooi evenwicht tussen zuur en zoet zorgt er voor dat de wijn heel verfrissend proeft. Geniet ook van de aroma's van ananas die deze wijn erg typeren. Meer info : www.jurancon-lapeyre.fr

Wijn & Gerecht:

Dit is een ideale wijn om te genieten bij foie gras met een slaatje. uiteraard is de wijn ook passend bij fruitdessert. Bij probeerden met succes gebakken ananas in boter met ijs en een coulis van passievruchten. Schenken aan 6°

Bewaartijd:

6 tot 9 jaar