



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

De Vlnothek

CLOS LAPEYRE, LE MANTOULAN, JURANÇON SEC

| | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| <u>Producent :</u> | Jean-Bernard Larieu |
| <u>Werelddeel:</u> | Europa |
| <u>Land:</u> | Frankrijk |
| <u>Appellatie:</u> | Jurançon Sec |
| <u>Type wijn:</u> | Witte wijn |
| <u>Alcoholgehalte:</u> | 14% |
| <u>Inhoud:</u> | 75cl |
| <u>Druivenras(sen):</u> | Petit manseng, courbu, camaralet |

Beschrijving:

Jurançon is een klein wijng gebied 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 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 Mantoulan wordt gemaakt van de edele petit manseng (80%), courbu en camaralet en komt van een gereputeerde wijngaard nabij het domein. Het is een rijke, complexe wijn die de nodige aandacht vereist. Hij rijpt 18 maanden op eiken vat . Hij heeft aroma's van passievrucht, witte bloemen en een kruidige ondertoon. De mond is rijk en vol met een superlange afdronk. Een grote wijn ! Meer info : www.jurancon-lapeyre.fr

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 10° bij gerechten in combinatie met gebakken foie of eendemousse en zorg voor een fruitige garnituur. Zeker ook passend bij gevogelte en naargelang de leeftijd van de wijn met een fruitelement of champignons.

Bewaartijd:

10-15 jaar



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

De Vlnothek

CLOS LAPEYRE, LE MANTOULAN, JURANÇON SEC

| | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| <u>Producent :</u> | Jean-Bernard Larieu |
| <u>Werelddeel:</u> | Europa |
| <u>Land:</u> | Frankrijk |
| <u>Appellatie:</u> | Jurançon Sec |
| <u>Type wijn:</u> | Witte wijn |
| <u>Alcoholgehalte:</u> | 14% |
| <u>Inhoud:</u> | 75cl |
| <u>Druivenras(sen):</u> | Petit manseng, courbu, camaralet |

Beschrijving:

Jurançon is een klein wijng gebied 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 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 Mantoulan wordt gemaakt van de edele petit manseng (80%), courbu en camaralet en komt van een gereputeerde wijngaard nabij het domein. Het is een rijke, complexe wijn die de nodige aandacht vereist. Hij rijpt 18 maanden op eiken vat . Hij heeft aroma's van passievrucht, witte bloemen en een kruidige ondertoon. De mond is rijk en vol met een superlange afdronk. Een grote wijn ! Meer info : www.jurancon-lapeyre.fr

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 10° bij gerechten in combinatie met gebakken foie of eendemousse en zorg voor een fruitige garnituur. Zeker ook passend bij gevogelte en naargelang de leeftijd van de wijn met een fruitelement of champignons.

Bewaartijd:

10-15 jaar