



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

CLOS LAPEYRE, JURANÇON SEC

<u>Producent :</u>	Jean-Bernard Larrieu
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Jurançon Sec
<u>Type wijn:</u>	Witte wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Gros 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 Sec wordt gemaakt van gros manseng, een lokale druivensoort met een mooi potentieel. De druiven worden begin oktober manueel geplukt en krijgen een opvoeding op inox cuve sur lie, wat zijn fruitig karakter ten goede komt : fris fruitig met aroma's van witte bloemen en een toets van exotisch fruit. De mond is fris met een behoorlijke lengte. Meer info : www.jurancon-lapeyre.fr

Wijn & Gerecht:

Passend bij een saffraanrisotto met gebakken langoestines, gegrilde vis of een gerecht met geitenkaas. Serveer aan 7-8°

Bewaartijd:

4-5 jaar



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

CLOS LAPEYRE, JURANÇON SEC

<u>Producent :</u>	Jean-Bernard Larrieu
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Jurançon Sec
<u>Type wijn:</u>	Witte wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Gros 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 Sec wordt gemaakt van gros manseng, een lokale druivensoort met een mooi potentieel. De druiven worden begin oktober manueel geplukt en krijgen een opvoeding op inox cuve sur lie, wat zijn fruitig karakter ten goede komt : fris fruitig met aroma's van witte bloemen en een toets van exotisch fruit. De mond is fris met een behoorlijke lengte. Meer info : www.jurancon-lapeyre.fr

Wijn & Gerecht:

Passend bij een saffraanrisotto met gebakken langoestines, gegrilde vis of een gerecht met geitenkaas. Serveer aan 7-8°

Bewaartijd:

4-5 jaar