



LES VINS LIBRES

CLOS LAPEYRE

Ce sont des Vins Naturels : du jus de raisin fermenté, élevé et mise en bouteille sans filtration, ni intrants. Une palette aromatique originale et une bouche large, généreuse sans les contraintes des sulfites... Du vin bio et bon!

EVIDÈNCIA VIN DE FRANCE

Un vin nature

La cuvée a été sélectionnée sur quelques demi-muids du Vitatge Vielh, elle comprend environ 1/3 de Petit Manseng, 1/3 de Gros Manseng et 1/3 de Courbu. Après la fermentation malo-lactique difficile à réaliser sur nos jus, le vin est scrupuleusement élevé en fûts avant d'être mis en bouteilles (fin août pour le 2015).

C'est un vin 100% raisin, c'est-à-dire sans aucun adjuvant : pas de SO2, ni filtration. C'est un vin dit « nature », mais nous préférons le terme LIBRE notamment par son toucher en bouche à la dégustation. Les arômes sont spécifiques, allant de la pêche à la pomme, la poire et la nèfle, puisqu'il n'y a aucune protection anti-oxydante (pas de sulfites ajoutés) ; la bouche est explosive de fruit avec une sensation tactile très suave : un vrai jus !

C'est un vin ouvert qui se donne 100% avec beaucoup d'éclat, du volume : un magnifique fruit mûr à consommer « sous l'arbre », libre, ...

Et la garde ? Ah, on ne sait pas. Mais il n'est pas prévu pour ça bien sûr !

En revanche : une buvabilité et une digestibilité inégalable, aucun risque de mal de tête quand on aime boire un vin qui donne du plaisir.

Cépages: 1/3 Petit Manseng, 1/3 Gros Manseng, 1/3 Courbu.

Accords: Il pourra accompagner un tartare de poisson cru, une dorade au fenouil cuite à la vapeur, et un plateau de fromages juste affinés.



**Bouteille
Bx Grand Vin Antique
Disponible
en 75cl**

