



Jurançon blanc moelleux Clos Lapeyre

Région	Sud-Ouest
Appellation	Jurançon
Producteur	Clos Lapeyre
Contenance	75cl
Cépages	60% Gros Manseng, 40% Petit Manseng
Temp. de service	10 à 12°
Durée de garde	4 à 8 ans
Accords avec familles de plats	APERITIF DESSERTS

Commentaire de dégustation

Ce Jurançon est puissant au nez avec des arômes d'épices, de fruits frais, d'agrumes. Il emplit le palais d'une jolie liqueur superposée à la vivacité. C'est un vin très typé Jurançon, avec beaucoup de fraîcheur et d'équilibre, une finale vive et désaltérante. Par son équilibre, c'est essentiellement un vin d'apéritif ou de fin de repas (vin de dessert)... Il pourra toutefois accompagner le foie gras et le fromage des Pyrénées...

