

# AOP BEARN

## DOMAINE LAPEYRE- GUILHEMAS

### Blanc sec « Lapeyre »



**Cépages** : Gros Manseng 80% & Petit Manseng 20%

**Vinification** : Vendanges manuelles. Egrappage total, très léger pressurage. Débourbage et stabulation à froid, fermentation et élevage en barriques neuves pendant huit mois. Mise en bouteille au printemps.

**Dégustation** : Robe limpide à reflets dorés, nez doux d'agrumes, bouche grasse et volumineuse. Très belle finale toute en longueur.

Servir sur poissons cuisinés ou à l'apéritif à 12°C.