



AOP BEARN

DOMAINE LAPEYRE- GUILHEMAS

Rouge « Lapeyre »



Cépages : Tannat 75%, Cabernet Sauvignon 25%

Vinification : Vendanges manuelles. Egrappage total, cuvaion de 15 à 21 jours. Fermentation de 28°C avec remontage journalier. Elevage en fûts de chêne 1/3 neuf pendant 12 mois. Mise en bouteille après collage sans filtration.

Dégustation :

Robe rubis brillant et profond, presque noire. Nez intense de fruits noirs et rouges en confiture. Bouche pleine et soyeuse. Vin de très longue garde. Servir à 18°C sur viandes rouges, gibiers, magret de canard, carré d'agneau ou gigot de mouton.

Garde 10 à 12 ans.