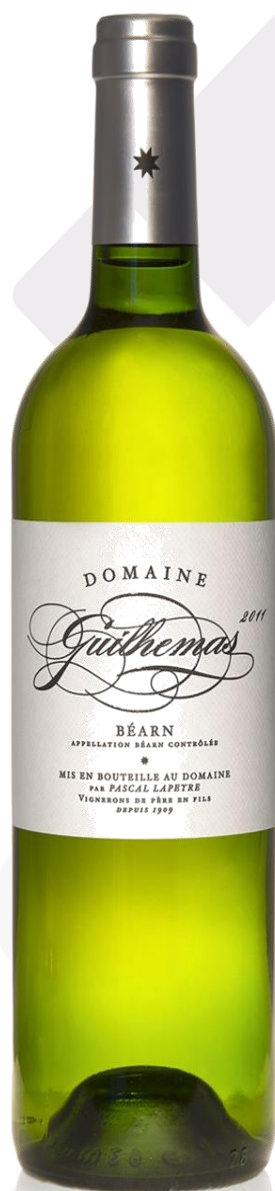




AOP BEARN

DOMAINE LAPEYRE ET GUILHEMAS

Blanc sec « Guilhemas »



Cépages : 100% raffiat de Moncade

Rendement : 50Hl/ha

Vinification : Vendanges manuelles. Egrappage total, pressurage doux, stabulation et débourage à froid, fermentation à température régulée (17°C), conservation sur lies fines, mise en bouteille au printemps.

Dégustation :

Robe or à légers reflets verts. Nez de poire juteuse, de pommes et de notes florales. Bouche vive à la belle texture et rondeur charmeuse. Servir sur poissons grillés et fruits de mer à 11°C

Garde : 2 à 3 ans