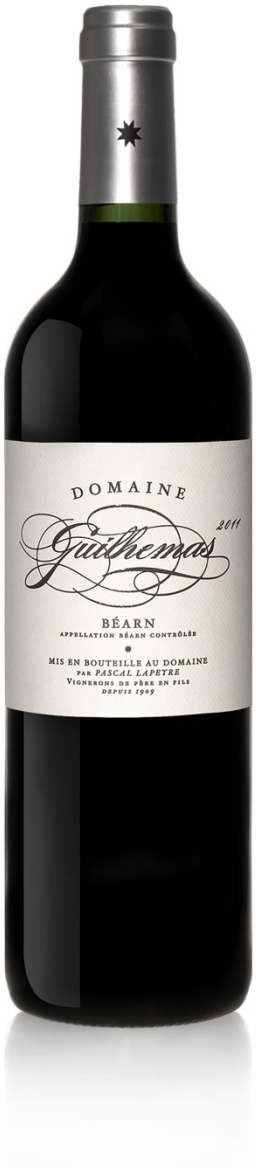
Guilhemas



GUILHEMAS ROUGE

A.O.C BEARN

CEPAGES :

50% tannat

25% cabernet Franc

25% cabernet Sauvignon.

VENDANGE :

Vendanges manuelles

Rendement 45 hectos hectare

GARDE :

6 à 8 ans

VINIFICATION :

Egrappage total cuvaison de 12 à 18 jours, fermentation de 27°à 28°, élevage en cuves pour les cabernets, en fûts de chêne pour le tannat pendant 12 mois.

Mise en bouteilles après collage sans filtration.

DEGUSTATION :

Robe rouge franc tirant sur le grenat, nez plaisant de bigarreaux intense à l'agitation, bouche aux arômes de cerises rehaussés en finale d'une touche épicée. Servir à 17° sur viandes blanches, volailles et confits.

Guilhemas

GUILHEMAS ROSE

A.O.C BEARN

CEPAGES :

75% Tannat

25% Cabernet Franc

VENDANGE :

Vendanges manuelles

Rendement 50 hectos hectare

GARDE :

2 à 3 ans

VINIFICATION :

Egrappage total, léger pressurage, stabulation

et débourbage à froid, fermentation à

température régulée 18°, conservation sur lies fines

et mise en bouteilles au printemps.

DEGUSTATION :

Belle robe orange pale, nez vif et fruité aux

intenses arômes de fraises et de pommes avec des notes fumées.

La bouche est ronde avec une belle expression aromatique.

Servir à 11°sur charcuterie et grillades.

Guilhemas

GUILHEMAS BLANC

A.O.C BEARN

CEPAGES :

100% Raffiat de Moncade

VENDANGE :

Vendanges manuelles

Rendement 50 hectos hectare

GARDE :

2 à 3 ans

VINIFICATION :

Egrappage total, pressurage doux stabulation et débourbage à froid, fermentation à température régulée 17° conservation sur lies fines, mise en bouteilles au printemps.

DEGUSTATION :

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°.

DOMAINE
LAPEYRE

LAPEYRE ROUGE

A.O.C BEARN

CEPAGES :

75% Tannat

25% Cabernet Sauvignon

VENDANGE :

Vendanges manuelles

Rendement 40 à 45 hectos hectare

GARDE :

10 à 12 ans

VINIFICATION :

Egrappage total, cuvaison de 15 à 21 jours, fermentation de 28° avec remontage journalier, élevage en fûts de chêne1/3 de neufs pendant 12 mois.

Mise en bouteilles après collage sans filtration.

DEGUSTATION :

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° sur viandes rouges, gibiers, magret de canard, carré d'agneau, gigot de mouton.

DOMAINE
LAPEYRE

LAPEYRE SERIE 1909

A.O.C BEARN

100% Tannat

VENDANGE :

Vendanges manuelles avec tri

Rendement 35 hectos hectare

GARDE:

10 à 12 ans

Issu d'un 100% Tannat, ce vin rouge pur et racé est produit avec minutie sur la parcelle des vignes du domaine dite "des framboisiers", doux nom que lui conféra l'arrière grand-père de Pascal Lapeyre, créateur du domaine en 1909.

VIGNIFICATION :

Eraflage total. Cuvaison de 21 jours.
Fermentation de 28° à 30°. Elevage en fût de chêne pendant 18 mois. Mise en bouteilles, après collage, sans filtration.

DEGUSTATION :

Robe rouge profond. Nez intense de fruits rouges confits, avec des notes de vanille. Bouche: Gourmande, pleine et soyeuse. Vin de très longue garde. Servie à 18° sur des viandes rouges, gibiers et fromages forts.

Avec cette série exigeante, Pascal souhaite, humblement, vous laisser la trace d'une belle dégustation.

DOMAINE
LAPEYRE

LAPEYRE ROSE

A.O.C BEARN

CEPAGES :

50% Tannat

50% Cabernet Franc

VENDANGE :

Vendanges Manuelles

Rendement 50 hectos hectare

GARDE :

2 à 3 ans

VINIFICATION :

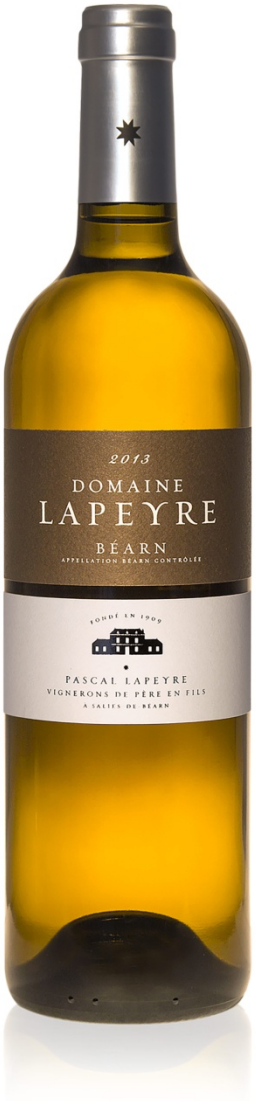
Egrappage total, très léger pressurage,
stabulation et débourbage à froid,
fermentation à température régulée 18°, conservation sur lies fines, clarification avec les froids de l'hiver, mise en bouteilles au printemps.

DEGUSTATION :

Belle robe saumon. Nez frais et joliment fruité. La bouche est fraiche fruitée et grasse avec une longue finale.

Servir tout le long du repas à 12°sur une cuisine soignée.

DOMAINE
LAPEYRE



LAPEYRE BLANC

A.O.C BEARN

CEPAGES :

80% gros Manseng

20% petit Manseng

VENDANGE :

Vendanges manuelles

Rendement de 45 à 50 hectos hectare

GARDE :

5 à 7 ans

VINIFICATION :

Egrappage total, très léger pressurage, débourbage et stabulation à froid, fermentation et élevage en barriques neuves pendant huit mois. Mise en bouteilles au printemps.

DEGUSTATION :

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°.