



Chant des vignes, 2020

Domaine Cauhapé

FRANCE, SUD-OUEST, JURANÇON SEC

Pour les amateurs de vins aromatiques avec beaucoup de matière et de profondeur.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Haute valeur environmental (HVE3)
CÉPAGE(S)	70% Gros manseng, 30% Camaralet
ÂGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
RENDEMENTS	50 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	3,4 g/l
SUPERFICIE	47 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent en coteaux sur la commune de Monein, au cœur du Béarn, à quelques kilomètres de Pau
EXPOSITION	Sud-est
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-silicieux
VINIFICATION	Vendange manuelle. Eraflage suivi d'une macération pelliculaire pendant 12 heures. Pressurage pneumatique avec sélection des jus. Fermentation en cuve inox.
ÉLEVAGE	5 mois en cuves inox sur lies.

CODE SAQ
11481006

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
18.75 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

C'est sur les terres de « Caussapé », chauffe pieds en béarnais, appelées aujourd'hui « Cauhapé » que les premières vignes furent plantées dès 1558. L'appellation Jurançon était historiquement adaptée pour la production de vins liquoreux. Depuis quelques années, le domaine explore les cépages oubliés « Camaralet » et « Lauzet » qui viennent anoblir les vins secs, l'avenir du domaine. Les vins ont désormais atteint un haut niveau d'authenticité. Domaine Cauhapé c'est avant tout un vigneron paysan, artisan et amoureux de son terroir. La devise de Henri Ramonteu : « Les détails font la perfection, mais la perfection n'est jamais un détail », ce qui n'admet aucune limite à sa quête d'absolu. « Un grand domaine est avant tout une philosophie ». En ce qui concerne les vignes, Henri Ramonteu les veut très près du « bio », en alliant le raisonné et le raisonnable. Attitude qui prend en compte les règles de la nature.