



Chants des vignes, 2018

Domaine Cauhapé
FRANCE, SUD-OUEST, JURANÇON SEC

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

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	70% Gros manseng, 30% Camaralet
ÂGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
RENDEMENTS	48 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	3,4 g/l
SUPERFICIE	47 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Vignes sur la commune de Monein, au cœur du Béarn, à quelques kilomètres de Pau
EXPOSITION	Sud, Sud-est, en coteaux
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-silicieux
VINIFICATION	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 totale.
DÉGUSTATION	Au nez, un magnifique bouquet fin et intense, sur des notes d'agrumes, de fruits exotiques et de senteurs étonnantes de poivre blanc, cannelle, fenouil. En bouche, ce registre aromatique va crescendo en s'ouvrant sur des fruits à chair blanche accompagnés d'une belle matière fraîche et généreuse. Le registre aromatique va crescendo en s'ouvrant sur des fruits à chair blanche accompagnés d'une belle matière fraîche et généreuse.
CONSOMMATION	Idéal avec un tartare de saumon et les sushis. Garde: 3 ans

CODE SAQ
11481006

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
20.30 \$



PRIX ET MENTIONS

« D'UN DOMAINE DE RÉFÉRENCE, TANT POUR SES VINS SECS QUE SES LIQOREUX, CETTE CUVÉE CHANT DES VIGNE EST UN MUST DE LA SÉLECTION, MILLÉSIME APRÈS MILLÉSIME. TOUT Y EST. FRAÎCHEUR REVITALISANTE, NEZ TRÈS AROMATIQUE, AUX EFFLUVES D'ARGUMES, DE PAPAYE ET DE POMME, À LA BOUCHE TENDUE COMME UN GRAND RIESLING, MAIS AVEC UNE DENSITÉ CLASSIQUE DU CRU ET UNE PERSISTANCE TOUT AUSSI DANS LE TON DES VINS DU DOMAINE" LA SÉLÉCTION CHARTIER »



À PROPOS DU PRODUCTEUR

C'est sur les terres de « Caussapé », chauffe pieds en béarnais, appelé 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.