



# L'Eclipse, 2022

Domaine Cauhapé  
FRANCE, SUD-OUEST, VIN DE FRANCE

Une vendange généreuse et la reprise d'un petit vignoble, voisin nous ont permis de créer une cuvée

## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Haute valeur environmental (HVE3)
CÉPAGE(S)	80% Gros manseng, 20% Lauzet
ÂGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
RENDEMENTS	45 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	2,9 g/L
SUPERFICIE	54ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Monein, France
EXPOSITION	Sud-Est
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-siliceux
VINIFICATION	Eraflage suivi d'une macération, pelliculaire pendant 12 heures. Pressurage pneumatique avec sélection des jus.
ÉLEVAGE	Sur lies en cuve inox durant 6 mois

CODE SAQ  
14986392

TYPE  
Vin blanc

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
23.50 \$

## 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.