



Quatre Temps, 2020

Domaine Cauhapé

FRANCE, SUD-OUEST, JURANÇON SEC

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Haute valeur environmental (HVE3)
CÉPAGE(S)	50% Gros manseng, 50% Petit manseng
ÂGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
RENDEMENTS	45 hl/ha
SUPERFICIE	447 ha au total
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignobles sont en coteaux
EXPOSITION	Sud, Sud-est
GÉOLOGIE DU SOL	Sol argilo-siliceux
VINIFICATION	Eraflage suivi de macération pelliculaire pendant 12 heures. Pressurage pneumatique avec sélection des jus. Fermentation en fûts de 3 et 4 vins.
ÉLEVAGE	8 mois en fûts puis 1 an en cuve sur lies fines.

CODE SAQ
10257504

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
29.80 \$



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.