



Symphonie de Novembre, 2018

Domaine Cauhapé
FRANCE, SUD-OUEST, JURANÇON

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Petit manseng
ÂGE MOYEN DES VIGNES	35 ans
RENDEMENTS	28 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	79 g/l
SUPERFICIE	44 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble en coteaux est niché au cœur du Jurançon, entre les Pyrénées et l'Atlantique
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-siliceux
VINIFICATION	Vendanges manuelles en cagettes de petits volumes à la première décade de novembre. Pressurage direct. Fermentation en barriques de 1 et 2 vins.
ÉLEVAGE	10 mois dans les fûts de vinification, puis 6 mois en cuves. La mise en bouteille s'effectue après deux hivers.
DÉGUSTATION	Robe de couleur jaune doré. Au nez, des arômes puissants et complexes, évoquant les fruits secs et confits, enrobés de senteurs grillées et toastées. En bouche, une matière ample et généreuse se développe avec beaucoup de tonus sur des notes d'agrumes, de fruits jaunes et d'épices.
CONSOMMATION	Servir en apéritif, un foie gras mi-cuit, un fromage de brebis, un dessert au nougat ou une tarte tatin. Servir entre 6° et 8°C. Prêt à boire ou à conserver jusqu'à 15 ans et plus.

CODE SAQ
10782510

TYPE
Vin de dessert

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
38.50 \$



PRIX ET MENTIONS



WINE SPECTATOR
91/100



ÉLÉGANCE ET
RAFFINEMENT
POUR TERMINER
L'ANNÉE EN TRIO :
1ER ACTE, ANDRÉ
MACCABÉE, LE 13
DÉCEMBRE 2020,
CITÉ BOOMERS



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.