



DOMAINE
CAUHAPE

Ballet

d'octobre 2016



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

D'une belle intensité, le nez s'exprime sur des accents nets et agréables de fruits exotiques et d'agrumes portés par des notes de pains d'épices.

Dès l'attaque en bouche, la douceur et la fraîcheur s'affiche sur un fruit extrêmement croquant procurant d'inoubliables sensations de plaisirs.

CÉPAGE

Gros Manseng (70 %)

Petit Manseng (30 %)

Vigne 10-20 ans

DEGRÉ

13°

TERROIR

Argilo siliceux exposé au sud-est.

RENDEMENT

35 hl/ hectare

CULTURE DE LA VIGNE

La conduite de la vigne est d'une extrême rigueur. Tout y est réalisé à la main. La préservation de la nature et le respect du terroir sont nos priorités.

VENDANGES MANUELLES

Les raisins bien dorés par le soleil sont cueillis en cagettes de petits volumes à la fin du mois d'octobre.

VINIFICATION et ELEVAGE :

Eraflage suivi de macération pelliculaire pendant 12 heures. Pressurage pneumatique avec sélection des jus. Fermenté et élevé en barriques de 3 et 4 vins pendant 8 mois

ACCORDS ET METS :

Idéal au moment de l'apéritif. Accord harmonieux avec du foie gras mi-cuit. Original avec la cuisine sucrée-salée. Pour terminer le repas, il sera le bienvenu avec des tartes aux fruits : abricots, pêches, fraises, framboises ou bien des charlottes.

GARDE : 7 ans et plus