

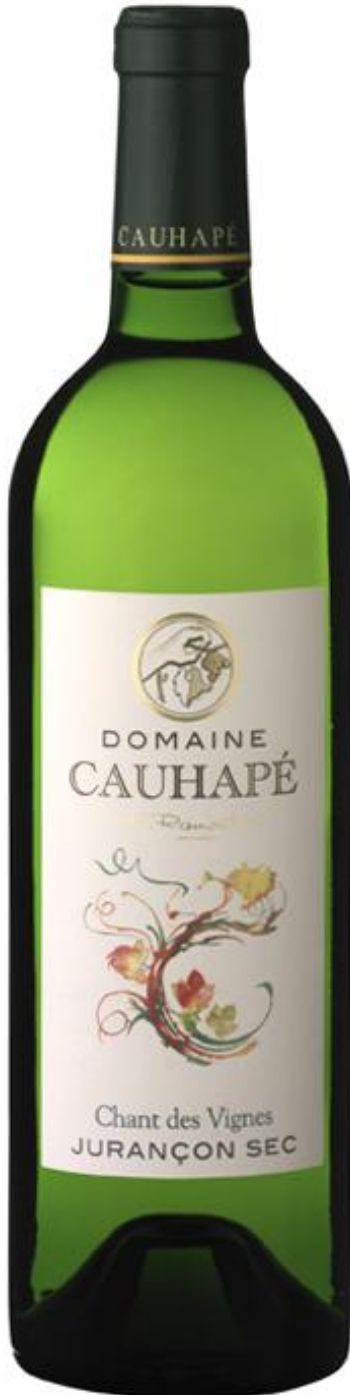


DOMAINE
CAUHAPÉ

Chant des Vignes

2016

Jurançon sec



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Le nez exprime 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.

DEGRE :

13.5°

CEPAGE :

60% Gros Manseng

40% Camaralet

TERROIR :

Argilo silicieux exposé au sud-est

RENDEMENT :

48 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 récoltées en cagettes de petits volumes au début du mois d'octobre.

VINIFICATION et ELEVAGE :

Eraflage suivi d'une macération pelliculaire pendant 12 heures. Pressurage pneumatique avec sélection des jus. Fermentation puis élevage en cuves inox pendant 5 mois sur lies totales.

ACCORDS METS ET VINS :

On peut l'apprécier à l'apéritif ou le préférer en accompagnement de la texture fine et iodée des coquillages et crustacés. Il accompagnera merveilleusement un pamplemousse aux crevettes, des filets de poissons citronnés, des poissons grillés.

GARDE : 3 ans