



DOMAINE
CAUHAPÉ

GEYSER 2016

Jurançon sec

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Le GEYSER du Domaine Cauhapé rassemble les cinq cépages de l'appellation Jurançon pour exprimer avec finesse et concentration toute la dimension d'un terroir d'exception.

Eclatant, le nez affiche une belle complexité toute en fraîcheur, évoquant les agrumes, les fruits exotiques, sur un fond de notes florales, poivrées et anisées, apportées par les anciens cépages : Camaralet et Lauzet.

L'attaque en bouche se montre puissante, renforcée par le Petit Manseng qui dévoile ici tout son caractère. La palette aromatique, fraîche et ouverte, développe des saveurs raffinées de fruits à chair blanche, d'agrumes et d'épices accompagnant une finale persistante et généreuse.



DEGRÉ

14 °

CÉPAGE

Gros Manseng 30 %

Petit Manseng 30 %

Camaralet 30 % Lauzet 5 % Courbu 5 %

TERROIR

Argilo siliceux exposé au sud-est

RENDEMENT

45hl/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

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 :

Apprécié dès l'apéritif pour son éclat aromatique et sa fraîcheur, GEYSER accompagne ensuite à merveille coquillages et crustacés, filets de poisson citronnés

GARDE : 5 ans