

Domaine Cauhapé

Francia - Jurançon - Monein



DOMAINE
CAUHAPÉ

Proprietà / Fondatori Henri Ramonteu

Inizio Attività 1975

Vitivinicultura Tradizionale

Ettari 50

Bottiglie prodotte 350.000

QUATRE TEMPS

50% Gros Manseng, 50% Petit Manseng

Zona di produzione: Jurançon

Terreno: argilloso-siliceo, con esposizione sud-est

Vendemmia: manuale

Vinificazione: diraspatura seguita da macerazione sulle bucce per 12 ore. Pressatura pneumatica con selezione del succo

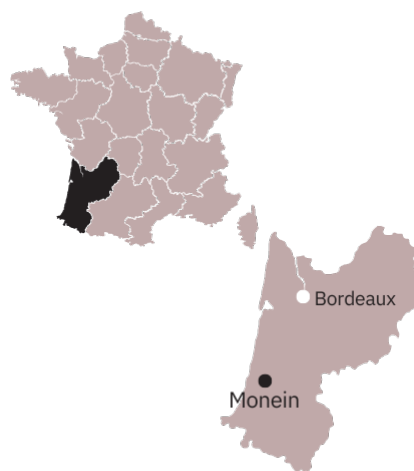
Affinamento: in botti di 3-4 anni maturazione del vino per 8 mesi in botte e poi per 1 anno in vasche su fecce fini

Colore: giallo dorato

Profumo: fresco, intenso e puro con aromi di fiori bianchi, frutta esotica e agrumi, si avvertono anche sentori di frutta secca e pesca gialla

Sapore: armonioso e raffinato ma decisamente fresco, i sapori persistenti terminano con mango e spezie

Grado Alcolico: 14% vol



Henri Ramonteu è uno dei grandi artefici della rinascita dello Jurançon ma soprattutto del Petit Manseng ritenuto da tutti un vitigno straordinario. Il Domaine è situato tra Biarritz e Lourdes, affacciato sui Pirenei e conta su un Terroir argilloso con una esposizione a sud-est con alcune vigne piantate fino a 400 metri. Il Petit Manseng, grande interprete sia per i vini secchi che per i "moelleux", unitamente al Gros Manseng ed al Corbu che apportano finezza e frutto ed infine il Camaralet ed il Lauzet, vecchi vitigni ritrovati, che contribuiscono alla nuova generazione dei vini "secchi", trovano sulle colline di Monein il luogo ideale per esprimere al meglio il grande potenziale dello Jurançon.