



DOMAINE
CAUHAPE

BOLERO 2017

Jurançon



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Imaginé pour un plaisir immédiat, accessible dès la première année, le Boléro est un délicieux mariage entre deux époques de vendanges du Petit manseng.

On obtient ainsi un ballet d'arômes frais et exotiques qui s'harmonise parfaitement avec la chorégraphie aromatique d'une belle maturité.

D'un subtil équilibre, la bouche vous séduira en offrant un cocktail de gourmandise et de fraîcheur.

CÉPAGE :

Petit Manseng (100%)

DEGRÉ :

13% vol

SUCRE RESIDUEL

69g/L

TERROIR

Argilo siliceux exposé au sud-est.

RENDEMENT

30 hl/ hectare

CULTURE DE LA VIGNE

La conduite de la vigne est d'une extrême rigueur. Tout 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 en deux périodes, mi-octobre et mi-novembre.

VINIFICATION et ELEVAGE :

Eraflage suivi de macération pelliculaire pendant 12 heures pour la première vendange et pressurage direct pour la seconde avec sélection des jus. Fermenté et élevé en barriques de 3 et 4 vins pendant 8 mois

ACCORDS METS & VINS : D'un grand raffinement à l'apéritif, il se combine parfaitement avec une salade de fruit. Hautement distingué.

GARDE : 5 ans

RECOMPENSES : 91pts – Guide Gilbert & Gaillard 2019 ; 14/20 – Guide Bettane et Desseauve 2019 ; 92 points – Wine Enthusiast 2019.