



DOMAINE  
CAUHAPÉ



# FOLIE DE JANVIER 2010

## Jurançon

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Le doré de la robe est soutenu, le nez, très opulent, mêle le miel, la confiture d'oranges, la prune à l'eau de vie, le nougat, la pomme au four, les épices et le poivre blanc. La bouche est un véritable concentré de soleil, à la fois riche et subtil. La longueur dépasse l'imaginaire, avec toujours cette fraîcheur propre au Petit Manseng, sorte d'étincelle miraculeuse qui signe cette « Folie ». Un vin d'exception sans comparaison ni repère.

### CÉPAGE

Petit Manseng. Vignes de 40 ans

### DEGRÉ

14 % vol.

### SUCRES RÉSIDUELS

135 g/L

### TERROIR

Argilo-siliceux (39 % d'argile). Combe exposée plein sud.

### RENDEMENT

5 hl à l'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

Raisins passerillés à l'extrême cueillis à la main en petites cagettes au mois de janvier.

### VINIFICATION

Pressurage direct en grappes entières.

### FERMENTATION ET ELEVAGE

En barriques neuves durant 30 mois.

### POTENTIEL DE GARDE

20 ans...et plus

### ACCORDS METS ET VINS

A déguster, seul, pour essayer de percer le mystère du temps.