



DOMAINE
CAUHAPÉ

QUATUOR 2015

Jurançon



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Quatuor est l'assemblage du meilleur de chaque cuvée de la gamme des moelleux du domaine. Il est l'expression de toute la richesse aromatique des vendanges d'octobre à fin décembre. Le nez évoque un panel complexe d'arômes qui vont de l'ananas à l'abricot, pêche des vignes, fruits confits et pâte de coing. La bouche s'exprime en toute subtilité, d'amplitude et générosité. Une magnifique finale signe ce grand vin.

CÉPAGES

100 % Petit Manseng

DEGRÉ

13,5% vol

SUCRE RESIDUEL

98g/L

TERROIR

Argilo-siliceux exposé au sud-est

RENDEMENT

25 hl / Hectare

CULTURE DE LA VIGNE

La culture 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

Récolte manuelle d'octobre à fin décembre.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Pressurage direct. Fermentation et élevage en barriques durant 1 an.

ACCORDS METS & VIN .

Simplement servi à l'apéritif sur un foie gras poêlé ou un très beau dessert.

GARDE : 10 ans et plus

RECOMPENSES :

** Guide Hachette 2019

93 points - silver - Decanter World Wine Awards 2018