



DOMAINE  
CAUHAPÉ

# SYMPHONIE DE NOVEMBRE 2018

*Jurançon*



## COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Puissant et complexe, le nez évoque les fruits secs et confits enrobés de senteurs finement grillées et toastées.

En bouche, une matière ample et généreuse se développe avec beaucoup de tonus sur des notes d'agrumes, des fruits jaunes et d'épices.

## CÉPAGE

100% Petit Manseng

## DEGRÉ

13% vol

## SUCRE RESIDUEL

78g/L

## TERROIR

Argilo siliceux exposé au sud-est.

## RENDEMENT

28 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

Manuelles récoltées en caquettes de petits volumes à la mi-novembre (1<sup>er</sup> tri).

## VINIFICATION & ELEVAGE

Pressurage direct. Fermentation en barriques de 1 et 2 vins. Durant 10 mois dans les fûts de vinification, puis 6 mois en cuves. La mise en bouteille s'effectue après 2 hivers.

## ACCORDS METS & VINS :

Une multitude de mariages harmonieux peuvent se concevoir avec la Symphonie de novembre : apéritif, foie gras mi-cuit, foie gras frais avec des pommes et des raisins, fromage de brebis, dessert au nougat, tarte tatin.

**GARDE :** 15 ans et plus