

INFO

Vinens Navn: Geyser Blanc

Producent: Domaine Cauhapé

Område/Land: Jurançon/ Pyrénées-Atlantiques/Frankrig

Drue(r): Typisk: Gros Manseng (30 %), Petit Manseng (30 %), Camaralet (30 %), Lauzet (5 %), Courbu (5 %).

Vinfremstilling: Manuel høst i små kasser fra syd-østvendte marker, afstilkning, maceration i 12 timer, blødt pres, gæring og lagring sur-lie i 5 mdr. på ståltanke.

Jordbundsforhold: Primært ler og kisel.

Ha. udbytte: Typisk 45 hl

Alkohol: Typisk 13-14%

Producentens web: jurancon-cauhape.com

Yderligere information:

Domaine Cauhapé er et af de førende navne i Jurançon-appellationen, et ikon i den sydvestlige region. Cauhapé er bedst kendt for deres søde vine, men også de tørre.

Domainet, der blev skabt af Henri Ramonteu i 1980'erne i Monein, har fået sit navn fra "Caussapé", som betyder "fodvarmer" på Béarnais.

Det store potentiale i regionens druesorter - Gros og Petit Manseng, Camaralet, Courbu og Lauzet - skaber harmoniske blandinger af høj kvalitet. Petit Manseng er spydspidsen for Domaine Cauhapé og udtrykker sit fulde potentiale i godsets søde vincuvée. Dens tykke skal betyder, at den kan høstes senere på efteråret, hvilket giver fremragende modenhed. Gros Manseng og Courbu tilføjer finesse og frugtighed til vinene. Man udnytter også regionens glemte druer, Camaralet og Lauzet, som anvendes til tørre Jurançon vine.

Domaine Cauhapés vine finesserige og elegante, og de appellerer både til dem, der ønsker en udtalt sødme, samt dem, der foretrækker en mere klassisk, frugtagtig stil.

