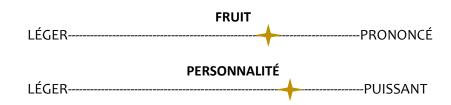




JURANÇON

APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE

Domaine Capdevielle





Histoire: Propriété familiale depuis 1847, c'est le grand père Amédée qui fut le premier à faire du vin rouge en plus des autres cultures de la ferme. Dans les années 60, son fils Casimir prend le relais, s'investissant par la suite dans la mise en bouteille à la propriété. C'est en 1993 que Didier s'associe avec son oncle Casimir pour créer le Domaine Capdevielle, commençant tout d'abord par la réalisation d'un chai moderne, puis une salle de dégustation. Situé sur les coteaux de Monein et du Béarn face à la chaine des Pyrénées, le domaine possède aujourd'hui 25 hectares.

Cépages: Gros Manseng et Petit Manseng.

Vinification et élevage : Cueillette manuelle par tries successives et sélectives suivant maturité mi-octobre. Pressurage très lent en grappes entières. Léger débourbage. Elevage en cuve sur lies fine durant un an avant sa mise en bouteille.

Dégustation : Robe dorée et brillante. C'est un Jurançon typé au nez aromatique axé sur les fruits mûrs blanc et exotiques. Une attaque franche, suivie d'une bouche ample et bien structurée, avec une finale vive et épicée.

Accompagnement : Il conviendra idéalement à l'apéritif, avec du foie gras, des viandes blanches, des fromages de caractère, les salades de fruits ou encore les desserts.

Service : entre 8 et 10 degrés.

Garde: 10 ans.

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 577 075 229 768	1.26	76.6 x 76.6 x 300	150 BOUTEILLES	600 BOUTEILLES
CARTON	3 577 075 229 775	7.9	235 x 155x 310	25 CARTONS	100 CARTONS
PALETTE COMPLETE		804	1200 x 800 x 1390	CARTON DE 6 UVC	4 COUCHES

