

# Domaine CASTÉRA



Franck Lihour  
Vigneron en Pyrénées Béarnaises

## CAUBEIGT

Parcellaire

**Caubeigt** : *[Vallon chauve]*

**Cépages** : Petit manseng. Vignes de 1985, 1988 et 1990.

**Lieu-dit** : Caubeigt (2.5 ha)

**Exposition** : Sud-ouest et Ouest. Année de plantation de 1977 à 2000

**Sol** : Limono argileux & galets roulés. Pente de 10 à 25%. Nous utilisons nos parcelles qui gardent le plus de fraîcheur à sur maturité

**Rendement** : 20 hl/ha

Vendangé à la main par trie début Novembre

**Vinification** : Pressurage très lent en grappes entières. Léger débourage. Levures indigènes. Vinification en contenant bois de différents volumes et en œuf en grès.

Elevage sur lies totales 10 mois puis 2 mois en cuve inox.

**Accords mets/ vins** : Le jurançon dans toute son élégance. A la fois riche et frais, exotique et confit, loin des vins trop liquoreux, il accompagnera foie gras poêlé, volailles rôties, desserts aux fruits frais, poulet au curry, des fromages de caractères ou simplement à l'apéritif. Carafage conseillé

**Garde** : 5 à 15ans

**Conditionnement** : Bouteilles en carton de 6 ou 12 bouteilles et magnums.