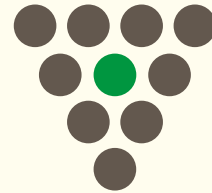


NOUVEAUTÉS OENOTOURLISTIQUES AU DOMAINE

• Escape Game en Extérieur • Course d'Orientation • Parcours Ludique •



L'abus de modération nuit gravement à votre moral...



*Consommez avec raison,
soutenez les vignerons !*

DOMAINE CAPDEVIELLE
7 Chemin Lamarche, 64360 MONEIN - FRANCE

Tél : +33 (0) 5 59 21 30 25

Port : +33 (0) 6 78 99 63 84

E-mail : contact@domaine-capdevielle.com

www.domaine-capdevielle.com



GPS • Latitude : 43.299384
Longitude : -0.583639



DOMAINE CAPDEVIELLE

Didier Capdevielle

ARTISAN-VIGNERON

C'est avec toute la passion nécessaire, le respect de l'environnement, l'amour de la vigne et du terroir, que j'élabore mes vins à partir des cépages typiques de notre appellation, le Gros et le Petit Manseng.

L'exigence du travail bien fait rend toute sa notoriété au métier de vigneron...

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

DOMAINE CAPDEVIELLE

Maison familiale depuis 1847, située au cœur du Béarn à Monein (à 25 km de Pau, entre Lourdes et Biarritz), dans le Sud-Ouest de la France.

C'est le grand-père Amédée qui fut le premier à faire du vin, 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 d'une salle de réception climatisée dotée d'une grande terrasse panoramique, avec vue imprenable sur le vignoble et les Pyrénées.

L'obtention de la Marque d'État Tourisme & Handicap permet à présent l'accessibilité à tous.

Le Domaine Capdevielle, labellisé HVE (Haute Valeur Environnementale), possède aujourd'hui 12 Ha de vignes plantées à flanc de côteaux, sur un sol limono-argileux, avec une exposition idéale Sud/Sud-Ouest.

Les cépages, le Gros-Manseng et le Petit-Manseng, particuliers au Jurançon s'adaptent à merveille au climat océanique de la région.

NOUVEAUTÉS



VIN DE FRANCE BLANC DEMI-SEC

Renversant

100% Gros Manseng.

Vendange manuelle fin septembre. Raisins mûrs, récoltés en une première trie sur vigne effeuillée. Vinifié et élevé 6 mois en cuve inox, sur lies fines.

Idéal en apéritif, il s'accordera parfaitement avec toutes sortes d'entrées estivales, charcuteries, huîtres, coquillages et poissons grillés, viandes à la plancha ou au barbecue, fromages...

Frais et Gourmand



VIN MOUSSEUX DE QUALITÉ

Cap de bulles Brut

100% Gros Manseng.

Vendange manuelle fin septembre. Raisins à maturité aromatique, récoltés en une première trie. Vinifié en vin blanc sec puis élaboré par méthode traditionnelle (durée 9 mois).

Pour l'apéritif, fruits de mer et crustacés, viandes blanches ou tout au long d'un repas.

À boire dans les 3 ans. Servir à 8°-10°.

Pur et fin



VIN MOUSSEUX DE QUALITÉ

Cap de bulles Demi-Sec

100% Gros Manseng.

Vendange manuelle fin septembre. Raisins à maturité aromatique, récoltés en une première trie. Vinifié en vin blanc sec puis élaboré par méthode traditionnelle (durée 9 mois).

Pour l'apéritif et les desserts.

À boire dans les 5 ans. Servir à 8°-10°.

Délicat et Harmonieux

NOS VINS AOC



JURANÇON SEC

Brise Océane

50% Gros Manseng et 50% Petit Manseng.

Vendange manuelle début octobre. Raisins mûrs, récoltés en plusieurs tries. Vinifié et élevé 6 mois en cuve inox, sur lies fines.

Il accompagnera à ravir vos fruits de mer, charcuteries, poissons grillés, volailles...

À boire dans les 5 ans. Servir à 8°-10°.

Frais et Fruité



JURANÇON SEC

Original

50% Gros Manseng et 50% Petit Manseng.

Vendange manuelle mi-octobre. Raisins mûrs, récoltés en plusieurs tries. Vinifié en cuve inox et élevé 6 mois en fût de chêne, sur lies fines.

Servi dès l'apéritif, il sera également le compagnon idéal de vos charcuteries, poissons en sauce ou en friture, fromages de brebis...

À boire dans les 8 ans. Servir à 8°-10°.

Riche et Complexe



JURANÇON

Vent du Sud

50% Gros Manseng et 50% Petit Manseng.

Vendange manuelle mi-octobre. Raisins mûrs, récoltés en plusieurs tries. Vinifié et élevé 1 an en cuve inox, sur lies fines.

Pour l'apéritif, le foie gras, les viandes blanches, les fromages de caractère, les salades de fruits, les desserts...

À boire ou à conserver 5 à 10 ans. Servir à 10°-12°.

Tonique et Gourmand



JURANÇON

Noblesse d'Automne

100% Petit Manseng.

Vendange manuelle fin octobre. Raisins mûrs, récoltés en plusieurs tries. Vinifié et élevé 2 ans en cuve inox, sur lies fines.

Il constitue un apéritif de grande classe, accompagne les mets les plus raffinés.

À boire ou à conserver 10 ans et plus. Servir à 10°-12°.

Fin et Élégant



JURANÇON

Rêve de Pyrène

100% Petit Manseng.

Vendange manuelle courant novembre. Raisins passerillés, récoltés en plusieurs tries. Vinifié en cuve inox et élevé 18 mois en fûts de chêne, sur lies fines.

Idéal en apéritif, il mettra aussi en valeur vos plats les plus subtils.

À boire ou à conserver 10 ans et plus. Servir à 10°-12°.

Puissant et Complexe