

Domaine BELLEGARDE

Pascal LABASSE

Quartier Coos

64360 Monein

GPS : 43°17'52,36" N 0°35'38,57" O

Tel : +33 (0)5.59.21.33.17

Fax : +33 (0)5.59.21.44.40

E-Mail : contact@domainebellegarde-jurancon.com

WWW : <http://www.domaine-bellegarde.fr/>



OUVERTURE / VISITES (OPENING / APERTURA / ÖFFNUNG)

Langues parlées :   

Ouvert : de 9h à 12h et de 13h30 à 18h30, week-end et jour férié sur rendez-vous

Visite commentée des chais, dégustation et vente, accès handicapé

Groupe sur rendez-vous, capacité d'accueil 30 personnes, 5 € par personne

Le plus : Vue panoramique depuis la table d'orientation

Situé plein sud, le vignoble du Domaine Bellegarde jouie d'une situation privilégiée dans notre appellation. Vous pourrez vous balader au milieu des vignes, admirer la superbe table d'orientation en pierre d'Arudy, visiter nos chais et déguster les millésimes à la vente.

CARACTÉRISTIQUES DU VIGNOBLE

Sols et sous-sols : argilo-limoneux

Superficie 15 ha

Encépagement : 60% de petit Manseng, 40% de gros Manseng

Vendanges : De mi-octobre à la fin octobre, pour le Jurançon sec.

De fin octobre à début décembre pour le Jurançon.

CUVÉES DU DOMAINE BELLEGARDE

Cuvée	Spécificités	Conservation	Cépages	Vinification	Où acheter ?
Cuvée Tradition SEC	Un vin aérien aux senteurs de pamplemousse évoluant vers des notes blanches et de pêche de vigne. En bouche, la pêche s'enrichit d'une pointe de cassis.	À boire jeune	100% gros Manseng	Fermentation en cuve inox.	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
La Pierre Blanche SEC	Nez puissant et complexe basé sur un bois qui reste fin et noble, rehaussé de coriandre et de menthol mêlés aux épices douces et aux fruits. Long et équilibré en bouche.	À conserver	20% gros Manseng et 80% petit Manseng	Fermentation et élevage avec bâtonnage en barriques.	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Cuvée Tradition MOELLEUX	Un vin à la vivacité et la fraîcheur d'agrumes en pleine maturité, enrichi d'une note de distinction qui donne de la rondeur.	À conserver	60% gros Manseng vinifié en inox, et 40 % petit Manseng	Vinifié et élevé en barriques.	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Cuvée Thibault MOELLEUX	Un nez mêlant la mandarine et les fruits confits sur un fond de fumé. Une bouche équilibrée, évoluant vers des notes de noyau de pêche et fruits exotiques.	À conserver	100% petit Manseng	Vinifié et élevé avec bâtonnage en barriques neuves.	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron

Cuvée	Spécificités	Conservation	Cépages	Vinification	Où acheter ?
Sélection DB MOELLEUX	Des arômes de fruits confits, de fraises très mûres, de coing, évoluant après aération vers la truffe noire. En bouche, explosion aromatique avec des notes de fruits confits, miel, abricot, fruits exotiques.	À conserver	100% petit Manseng issu de 2 vieilles parcelles	Vinifié et élevé 18 mois en barriques neuves.	Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron

LES MÉDIAS EN PARLENT

reportage sur www.vigneetvin.tv