

Domaine COUSTARRET

Sébastien BORDENAVE-COUSTARRET

411 Chemin Ranque

64290 Lasseube

GPS : 43°13'47,44' N 0°26'44,26' O

Tel : +33 (0)5.59.21.72.66 /+ 33(0)6.20.36.26.25

E-Mail : domainecoustarret@wanadoo.fr

OUVERTURE / VISITES (OPENING / APERTURA / ÖFFNUNG)

Langues parlées :   

Ouvert : 9h / 12h30 ; 13h30 / 18 h . dimanche sur rdv

Visite présentation du domaine , dégustation des vins

Groupe capacité d'accueil de 35 personnes, 6 € par personne

Le plus : 2015-2016 : Domaine Coustarret renouvelle ces étiquettes

Situé au coeur des coteaux de Lasseube au sud de Pau, le domaine est niché à 380 m d'altitude face à la chaîne des Pyrénées. Le Domaine Coustarret se transmet depuis plusieurs générations (au moins sept). La maison d'habitation date de 1842. Conduit par le savoir de ses aïeux et la passion de son métier, Sébastien, jeune vigneron, s'efforce de mettre en avant la particularité des cépages du Jurançon. En effet, le mariage entre la douceur, la fraîcheur, l'alcool, donne l'élégance, la dignité des grands vins. La rigueur, la patience, l'observation permettent à la vigne de donner les meilleurs fruits qui déborderont de saveurs et d'expressions rares.

CARACTÉRISTIQUES DU VIGNOBLE

Sols et sous-sols : limono-argileux-caillouteux

Superficie 5 ha

Encépagement : 50% de petit Manseng, 40% de gros Manseng, 5% de petit Courbu, 5% de Camaralet de

Lasseube

Vendanges : Mi-octobre pour le Jurançon sec

Novembre par tries successives pour le Jurançon moelleux

CUVÉES DU DOMAINE COUSTARRET

Cuvée	Spécificités	Conservation	Cépages	Vinification	Où acheter ?
Renaissance SEC	Un vin complexe, fin et élégant. Nez de fruits mûrs et concentré. Une bouche longue, structurée et fruitée. Notes exotiques et ananas. Finale rafraîchissante.	À boire jeune	80 % petit manseng , 10 % courbu ; 10% camaralet	Vinifié en cuve et élevage de 8 mois sur lies	Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Anie d'ange MOELLEUX	Un vin très fruité, moelleux et frais à la fois. Une finale vive, fraîche et sucrée.	À boire jeune ou à conserver	60% gros Manseng et 40% petit Manseng	Vinifié en cuve et élevage de 8 à 10 mois sur lies	Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Lù Barou MOELLEUX	D'une grande richesse aromatique. Un vin ample et complexe en bouche, avec une très belle longueur.	À boire jeune ou à conserver	100% petit Manseng	Vinifié en cuve et élevage en barriques durant 12 mois	Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron