

Domaine CAPDEVIELLE

Didier CAPDEVIELLE

Quartier Coos

64360 Monein

GPS : 43°18'59,18' N 0°35'20,83' O

Tel : +33 (0)5.59.21.30.25

Fax : +33 (0)5.59.21.30.25

E-Mail : contact@domaine-capdevielle.com

WWW : <http://www.domaine-capdevielle.com>

OUVERTURE / VISITES (OPENING / APERTURA / ÖFFNUNG)

Langues parlées :   

Ouvert : de 8h30 à 12h et de 13h30 à 18h, dimanche et jour férié sur rendez-vous

Visite accès handicapé

Groupe jusqu'à 50 personnes, sur rendez-vous, gratuit

Propriété familiale depuis 1847, située au coeur des coteaux de Monein, entièrement vouée à la viticulture depuis 1990, impliquant la réalisation d'un chai aux techniques modernes de vinification et d'une salle de dégustation face au vignoble.

CUVÉES DU DOMAINE CAPDEVIELLE

Cuvée	Spécificités	Conservation	Cépages	Vinification	Où acheter ?
Brise Océane SEC		à boire jeune, dans les 5 ans	70% Gros Manseng, 30 % Petit Manseng	Cuve	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron

Cuvée	Spécificités	Conservation	Cépages	Vinification	Où acheter ?
Original SEC	Servi dès l'apéritif, il sera le compagnon idéal de vos charcuterie, poissons en sauce ou en friture, fromage de brebis		70% gros Manseng et 30% petit Manseng	La vinification se fait en cuve inox. L'élevage 6 mois en barriques sur lies fines.	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Vent du Sud MOELLEUX	Il accompagnera à ravir vos fruits de mer, charcuterie, poissons grillés, volailles	à boire dès maintenant ou à conserver 10 ans	70% gros Manseng, 30 % Petit Manseng	Cuve	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Noblesse d'Automne MOELLEUX		à conserver	100% Petit Manseng	Cuve	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Rêve de Pyrène MOELLEUX		à conserver	100% petit Manseng	Barriques	Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron