

# Domaine HAUGAROT

## Jean-Pierre PROHARAM

Chemin des crêtes

64110 Saint-Faust

GPS : 0°26'32" 43°14'34"

Tel : +33 (0)5.59.40.69.10 / +33 (0)6 80 40 87 00

Fax : +33 (0)5.59.40.69.10


E-Mail : [domainehaugarot@yahoo.fr](mailto:domainehaugarot@yahoo.fr)

WWW : <http://haugarot.com/>

Blog : <https://www.facebook.com/domainehaugarot/>



## OUVERTURE / VISITES (OPENING / APERTURA / ÖFFNUNG)

Langues parlées :   

Ouvert : de 08h30 à 12h30 et de 14h00 à 19H00, dimanche et jour férié sur rendez-vous

Visite commentée du chais et du vignoble

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

Le plus : accès pour les personnes à mobilité réduite

Le domaine Haugarot est né en 2004, quand Jean-Pierre Proharam décida de se lancer, grâce aux vignes familiales, dans sa première vinification.

Aujourd'hui, le domaine Haugarot s'étend sur 5 hectares entre les coteaux de Saint Faust, Lasseube et Gan. Depuis fin 2008, un chais a pris place au milieu des vignes ; un chais, que Jean-Pierre a voulu neuf mais à l'architecture traditionnelle et, dans lequel il sera ravi de vous accueillir.

## CARACTÉRISTIQUES DU VIGNOBLE

Sols et sous-sols : argilo-calcaire

Superficie 5 ha

Encépagement : 48% Gros Manseng, 50% Petit Manseng, 2% Courbu

Vendanges : Les vendanges au domaine se déroulent de la mi-octobre pour le Jurançon Sec, jusqu'à la mi-Décembre pour les Jurançon moelleux.

## CUVÉES DU DOMAINE HAUGAROT

| Cuvée                         | Spécificités | Conservation           | Cépages  | Vinification  | Où acheter ?  |
|-------------------------------|--------------|------------------------|--|---|---|
| 'Camahor' SEC                 |              | 2 à 5 ans              | 80% Gros Manseng, 18% Petit Manseng, 2% Courbu | Fermentation et élevage (3 à 4 mois) en cuve et en barriques (moitié, moitié) | Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron |
| Cuvée 'Sonqué tà tu' MOELLEUX |              | 2 à 5 ans              | 100% Gros Manseng                              | Fermentation en cuve inox, élevage (8 mois) pour moitié en barriques          | Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron |
| Cuvée André-Jean MOELLEUX     |              | jusqu'à 10 ans et plus | 100% Petit Manseng                             | fermentation et élevage (10 à 12 mois) en barriques                           | Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron |
| Sanflorada                    |              |                        | 100 % Petit Manseng                            |   | Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron |