

Domaine de SARROS

Chapal & Ducasse

390 Vallée heureuse

64110 Gelos

GPS : 0°22'14.485" 43°15'1.875"

Tel : +33 (0)5 59 71 18 35

E-Mail : domainedesarros@gmail.com

WWW : www.domainedesarros.fr



OUVERTURE / VISITES (OPENING / APERTURA / ÖFFNUNG)

Langues parlées :  

Ouvert : sur rendez-vous

Groupe sur rendez-vous

Le plus : Agriculture Biologique -

Domaine viticole ancien et confidentiel rénové en 2004. Vignes jeunes (2005).

Situation du domaine : le plus oriental des domaines indépendants (commune de Gelos) .

Chai de vieillissement situé sous la maison d'habitation datant du début du XIX ème siècle

CARACTÉRISTIQUES DU VIGNOBLE

Sols et sous-sols : argilo-siliceux

Superficie 2,12 ha

Encépagement : 70% Petit Manseng, 20% Gros Manseng, 10% Lauzet

Vendanges : mi-novembre

CUVÉES DU DOMAINE DE SARROS

Cuvée	Spécificités	Conservation	Cépages	Vinification	Où acheter ?
Jurançon SEC	Vin de gastronomie	3 à 5 ans	80 % Petit Manseng 10 % Gros Manseng 10 % Lauzet	Fermentation et élevage sur lies pendant 12 mois (70 %) et cuve (30 %)	Au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Jurançon MOELLEUX	Vin construit autour d'un équilibre Fruits : Sucre :Acidité, sans recherche de surmaturité liée au passerillage du grain. 60 gr de sucre résiduel	5 ans	100% Petit Manseng	Fermentation avec des levures indigènes et élevage de 9 mois en barriques anciennes de 300 L	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron
Lou Sauney MOELLEUX	Une construction autour du fruit et de la vivacité, maturité des grains plus poussée, dont une partie passerillée. 65 gr de sucre résiduel	5 à 10 ans	100% Petit Manseng	Fermentation avec des levures indigènes et élevage de 10 mois en barriques neuves de 300 L	Dans la boutique en ligne, au Domaine et autres points de vente indiqués par le vigneron