



Les vins blancs secs et vins blancs moelleux du domaine Cauhapé enchantent les amateurs de grands vins racés et signés. Arômes fruités et complexes, robe dorée... Ils expriment un terroir d'exception, emblématique du **Jurançon**. Au centre du domaine se trouve Henri Ramoneteu, un personnage atypique, un vigneron intuitif, passionné et entier. Henri est issu de la campagne Béarnaise, d'où le nom du domaine, « Caü-ha-pè » en patois local. Un nom qui exprime la chaleur de la terre qui réchauffe nos pieds : la terre est chaude et elle a du goût. Un terroir fabuleux, poussant le domaine à produire des vins intemporels, de fraîcheur séduisante et de plaisir instantané.

	verre 12,5 cl	pichet 50 cl	bouteille 75 cl	magnum 1,5 l
Rosé				
Vin de France Parenthèse 2022 50% tannat, 50% cabernet sauvignon	5,50€	19,50€	27€	
Jurançon blanc sec				
Chant des vignes 2020 60% gros manseng, 40% camaralet	6€	22,50€	29€	
Geyser 2020 30% gros manseng, 30% petit manseng, 40% camaralet, 5% lauzet, 5% courbu	7€	23,50€	32€	
Quatre temps 2020 50% gros manseng, 50% petit manseng			39€	
La Canopée 2019 100% petit manseng			49€	
Jurançon Blanc moelleux & vieux millésimes				
Ballet d'octobre 2019 100% petit manseng	7€	23,50€	35€	
Noblesse du temps (novembre) 2010 100% petit manseng			59€	
Noblesse du temps (novembre) 1995 100% petit manseng			99€	
Quintessence (décembre) 2010 100% petit manseng			149€	
Quintessence (décembre) 1999 100% petit manseng			189€	
Folie de janvier 2010 100% petit manseng			179€	
Folie de janvier 1999 100% petit manseng			199€	