CUVÉE SAVIN 2015 BLANC

DOMAINE BORDENAVE

Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

« Le vin a un langage qui a fasciné les artistes et les poètes depuis l Comme eux j voulu évoquer les rite méticuleux de la vigne et exprimer l chantante de ce vin doré de Jurançon, fruit des vendanges tardives de nos coteaux ensoleillés avec lequel j été baptisé, comme le veut la tradition en Béarn. Aussi j à ma peinture un peu de la terre de ce vignoble comme hommage à ce qui me semble être la plus lumineuse de notre culture et de notre art de vivre. » Alain Laborde Artiste-Peintre

- Petit Manseng 100%

Accords mets et vins

Quelques beaux accords : ideal à l'apéritif , avec du fromage de brebis et avec les desserts, et en fin de repas en guise de conclusion ou de dernier verre que l'on partage.

Détails

Domaine : Domaine Bordenave
Couleur : Blanc
Millesime : 2015
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Petit Manseng
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Jurançon
Nom du Vigneron : Gisèle Bordenave

Caractéristiques

Terroir : Un terroir exceptionnel. La topographie des coteaux de Monein optimise l'effet des rayons du soleil et une bonne maturation des raisins. Nos vignes sont plantées sur le versant sud et ouest des coteaux du piémont pyrénéen sur des sols argilo-limoneux, riches en galets roulés, portés par les torrents et glaciers pyrénéens. Ces sols, possèdant la pauvreté requise ainsi qu'une excellente régulation hydrique, favorisent l'enracinement profond de la vigne.
Cépage : 100 % Petit Manseng
Vendange : Vendange tardive de mi à fin novembre
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Fermentation sur lies fines en barriques (20% de bois neuf)
Elevage : Puis vieillissement sur lies fines en barriques (20% de bois neuf) pendant 18 mois avant la mise en bouteilles.

Dégustation

Robe : Belle couleur dorée
Nez : Arômes de fruits confits, l'ananas, les notes vanillées et légèrement boisées.
Bouche : Sa bouche exprime des arômes complexes allant du fruit frais aux fruits confits et de miel
Finale : Une finale fraîche et persistante, une cuvée de caractère, toute en finesse qui se déguste jeune et apte à un long vieillissement en cave
Garde : 15 à 20 ans
Température de service : 10° à 12°

Avis d'expert Famille Laplace

Robe : splendide robe jaune vieil or, reflet or bronze, brillante. Nez : un nez feutré de bonne intensité aromatique. Des odeurs magnifiques de miel, d'agrumes, de fruits exotiques, de fruits jaunes très mûres voir surmûris avec un soupçon de champignons. Le tout bien frais. Bouche : à l'attaque suave et dynamique en même temps. Un sucre résiduel porté par une acidité hors norme. Des notes de coing, de miel, de poire, d'orange, de citron, de marmelade, de safran, etc Garde : dès maintenant et jusqu'en 2030. Température : servir à 7°, dégustation à 9°. Aération, décantation : non. Accords : gésiers au pamplemousse, volaille au curry, bleu basque et bavarois à la mangue. Le plat : salade de fusilli aux soupions, dés de mangue à la vinaigrette d'ananas. Remarque : Un Jurançon remarquable, juteux, tonic, frais, finesse, élégance, tout simplement très très bon. Un 100% petit manseng à ne pas rater.

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine Bordenave situé au cœur de l'appellation du Jurançon, à Monein, est l'une des plus vieilles propriétés de la région, exploitée de père en fils et fille depuis 1676. Gisèle Bordenave élabore de grands vins de Jurançon moelleux et sec reconnus par les oenophiles, clubs de vins, sommeliers, et référencés sur les guides du vin, cavistes et restaurants. Chacune de ses bouteilles cache tout un univers infini qu'il faut découvrir avec un seul guide : « le plaisir partagé »* (* devise du domaine bordenave).