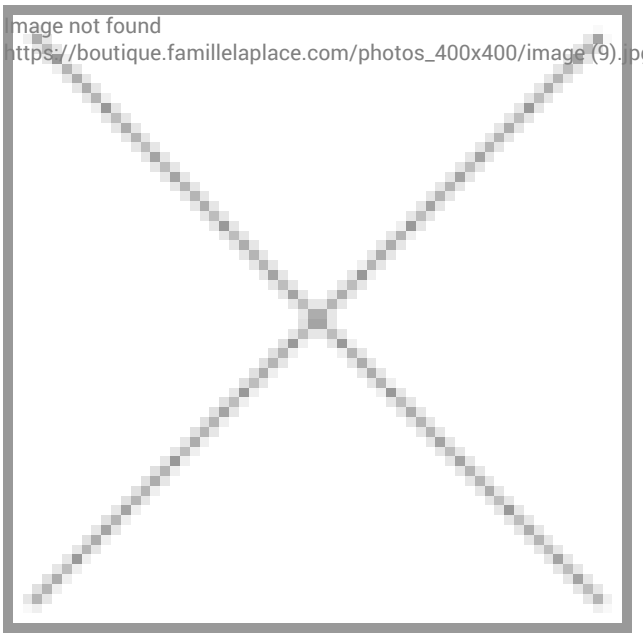
DOMAINE BORDENAVE



Accords mets et vins

Quelques beaux accords : à l'apéritif. A savourer sur une truite grillée, des coquillages, des crustacés ou du saumon. Il accompagne aussi très bien la charcuterie, l'omelette aux asperges, piperade ou un fromage de chèvre.

Détails

Domaine : Domaine Bordenave
Couleur : Blanc
Millesime : 2021
Degrès : 13 %
Viticulture : En conversion
Contenance : 0,75 L
Cépages : Petit Manseng, Gros Manseng
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Jurançon sec
Nom du Vigneron : Gisèle Bordenave
Theme : Pépites!

Dégustation

Robe : La robe est Jaune Clair, avec des reflets verts.
Nez : Le nez compose une palette d'arômes frais, puissants, élégants qui vous amène sur des notes florales, citronnées, le genet, l'acacia, les agrumes, le pamplemousse, les fruits de la passion.
Bouche : La bouche est fraîche et charmeuse, toute en finesse ; elle rappelle le fruité perçu au nez et vous conduit vers un long voyage des saveurs. Fringant et légèrement perlant, ce vin dévoile une structure ronde.
Finale : Très belle petite note acide de bon Aloi.
Garde : A boire dans les 5 ans
Température de service : 8-10 °c

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : Gros Manseng 50 %, Petit Manseng 35 %, Camaralet 10 %, Courbu 5 %
Vendange : Manuelles
Viticulture : HVE3 en conversion bio
Vinification : Fermentation en cuve inox à température maîtrisée
Elevage : Elevage sur lies fines quelques mois avant la mise en bouteilles au printemps suivant.

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).