

# SOUVENIRS D'ENFANCE 2024 BLANC

DOMAINE BORDENAVE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Un vin sec fruité qui vous conduit vers un long voyage des saveurs, à déguster en famille ou entre amis en évoquant ses meilleurs souvenirs d'enfance

## 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** : 2024  
**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!

## 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.

## 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 genêt, 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 Aloï.  
**Garde** : A boire dans les 5 ans  
**Température de service** : 8-10 °c

## 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 ).

