SI TU M'APPRIVOISES 2024 BLANC DOUX

DOMAINE BORDENAVE

Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

De petites parcelles, des rendements plus confidentiels et des élevages adaptés permettent avec ces deux vins d'accéder à une gamme d'une rare finesse, d'une extrême élégance et d'une personnalité marquée juste dédiée au plaisir de partager.

Accords mets et vins

Dès l'apéritif, foie gras, saumon, viandes blanches, cuisine du monde, fromages de brebis et à pâte bleue

Détails

Domaine : Domaine Bordenave
Couleur : Blanc
Millesime : 2024
Degrès : 13 %
Viticulture : HVE niveau 3
Contenance : 0,75 L
Cépages : Gros Manseng
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Jurançon
Nom du Vigneron : Gisèle Bordenave
Theme : Pépites!

Dégustation

Robe : Or brillant
Nez : Intense, expressif mêlant agrumes, fruits blancs et exotiques
Bouche : Fraîche, ample et harmonieuse
Finale : Fraîche et équilibrée
Garde : 10 ans
Température de service : 10-12 °

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : Gros Manseng 100%
Vendange : Manuelles
Viticulture : HVE3 en conversion bio
Vinification : En cuve inox sur lies fines
Elevage : 9 mois

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).