# CLOS REGAIN 2022 BLANC SEC

DOMAINES MICHEL BOUTIN - CLOS REGAIN




Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Le Clos Regain Sec est issu d'un assemblage de Petit Manseng et Gros Manseng, vendangés sur les coteaux du Jurançon, dont la minéralité et le fruité s'harmonisent parfaitement avec la structure de ce vin. Vinifié dans le respect de nos cépages, son élevage prolongé sur lies garantit un volume remarquable.

## Accords mets et vins

Fromage de chèvre, fruits de mer, sushi, poisson grillé, salade césar, apéritif.

## Détails

**Couleur :** Blanc
**Degrès :** 14,5 %
**Viticulture :** Raisonnée
**Contenance :** 0,75 L
**Cépages :** Petit Manseng
**Région :** Sud-Ouest
**Appellation :** AOP Jurançon sec
**Domaine :** Domaines Michel Boutin - Clos Regain
**Millesime :** 2022

## Caractéristiques

**Terroir :** Argile rouge à galets
**Cépage :** 60% Petit Manseng - 40% Gros Manseng
**Vendange :** Vendanges manuelles fin septembre
**Viticulture :** 4000 pieds / hectare sur le piémont pyrénéen, travaillés essentiellement manuellement. Taille en guyot, épamprage et effeuillage pour une maturité optimale du raisin et un rendement maitrisé.
**Vinification :** Après un éraflage et une macération pré-fermentaire à froid, le pressurage se fait en douceur. Après débourbage, la fermentation alcoolique en cuve inox se fait à température régulée.
**Elevage :** Un élevage sur lies totales avec bâtonnage quotidien en cuve inox pendant 3 mois.

## Dégustation

**Robe :** Robe jaune or pale à reflets argentés
**Nez :** Un nez intense sur les notes florales du Gros Manseng mêlées aux fruits exotiques frais du Petit Manseng, réhaussé par des notes minérales.
**Bouche :** Une attaque franche et structurée. La bouche offre une viscosité remarquable soutenue par une belle vivacité.
**Finale :** Une finale intense et minérale offre une grande longueur en bouche.
**Garde :** 5 ans
**Température de service :** 12°c

## HISTOIRE DU DOMAINE

Michel Boutin, entrepreneur Québécois est tombé amoureux de la région de Jurançon et de ses vins. Un domaine renommé était à un tournant de son histoire. Michel Boutin, premier Québécois à s'installer en Jurançon, et son équipe allaient en poursuivre l'histoire. Les millésimes produits depuis ce jour ont mis en évidence une différence flagrante entre certains terroirs du domaine. Accompagné de Julien l'œnologue et de Lionel l'agronome, Michel a décidé de vinifier ces parcelles séparément. Ainsi est né le Clos regain, un domaine au sein du domaine, consacré uniquement et exclusivement au meilleur ! Découvrez aujourd'hui ce Clos Regain, qui tel un hommage à Jean Giono fait renaître un terroir extraordinaire !

Plaisirs du vin
La-Teste-de-Buch