

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

Couleur : Blanc

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!

Domaine : Domaine Bordenave

Millesime : 2024

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

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 °

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).

