

# ADN 64 BLANC 2025

MONT D'ORAAS



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Pour accompagner des huîtres, une poêlée de chipirons ou un ossau-iraty, rien de tel qu'un vin aux notes légèrement salines. Notre ADN64 Blanc a été inventé pour ça, mariage à tester sans modération.

## Accords mets et vins

En apéritif, sur des coquillages, sur des sushis et des poissons.  
Étonnant sur des viandes blanches

## Détails

**Degrés :** 12,5 %  
**Packaging :** carton de 6  
**Domaine :** Mont d'Oraas  
**Région :** Sud-Ouest  
**Appellation :** IGP Pyrénées Atlantiques  
**Couleur :** Blanc  
**Millesime :** 2025  
**Viticulture :** Biologique  
**Bio :** oui  
**Contenance :** 0,75 L  
**Cépages :** Petit Manseng, Gros Manseng

## Caractéristiques

**Terroir :** Sols argilo-graveleux  
**Cépage :** 90% Gros Manseng 10% Petit Manseng  
**Vendange :** Manuelle  
**Viticulture :** Biologique  
**Vinification :** Pressurage lent et doux pour magnifier les arômes. Stabulation à basse température pendant 10/15jours. Débourbage statique par le froid et une longue fermentation en cuve inox.  
**Elevage :** Cuve Inox

## Dégustation

**Robe :** Dorée  
**Nez :** Des notes de fruits sec, d'agrumes et de fleurs blanches  
**Bouche :** De la rondeur et des saveurs d'agrumes, une belle acidité  
**Finale :** Comme un goût de reviens-y  
**Garde :** 5 ans  
**Température de service :** 10-12°

## HISTOIRE DU DOMAINE

J'ai toujours bien vécu ! Ma vie a été faite de rencontres, de partages et de grands moments de convivialité. Chanceux me direz-vous ? Peut-être, mais je veux croire que les belles histoires sont le fruit de choix faits, tant dans la sphère professionnelle que privée. Fils de vigneron, j'ai tout d'abord pensé que c'était ailleurs qu'il me fallait armer mon indépendance. Mon diplôme d'opticien en poche, j'ai gravi un à un des échelons qui à chaque fois étaient initiateurs de rencontres, de moments de partage, et surtout, d'introduction dans le monde merveilleux du Rugby, école des valeurs et du respect. Aujourd'hui de retour au domaine, l'esprit encore et toujours imprégné de toutes ces rencontres, j'ai décidé de vinifier des cuvées qui seraient un peu le reflet de mon âme. Alors, bienvenue dans mon petit monde (5 hectares), sur mon petit mont, où chaque verre bu est un peu chargé de ces moments merveilleux qui ne tariront jamais.

Alexandre Frontere

