

LES COPAINS D'ACCORD MAIS LES FILLES D'ABORD BLANC FRUITÉ

DOMAINE BORDENAVE



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Gamme de vins, reflet de ma personnalité, de mon envie de faire plaisir et de partager, sans toutefois se prendre au sérieux.

Cette nouvelle gamme de vins, un peu décalée, est faite pour tous ceux pour qui la qualité bien sûr, mais aussi le sens de la dérision, de l'humour de la convivialité et du partage sont primordiaux.

Accords mets et vins

Idéal à l'apéritif, pour accompagner foie gras, viandes blanches, fromage de brebis et à pâte bleue. Desserts aux fruits, au chocolat

Détails

Degrès : 13 %

Packaging : carton de 6

Nom du Vigneron : Gisèle Bordenave

Theme : Vignerones!

Domaine : Domaine Bordenave

Région : Vin de France

Appellation : Vin de France

Couleur : Blanc

Viticulture : En conversion

Contenance : 0,75 L

Cépages : Gros Manseng

Caractéristiques

Terroir : Argilo Limoneux

Cépage : Gros Manseng 100%

Vendange : Manuelles

Viticulture : conversion bio

Vinification : élevage sur lies en cuve inox

Elevage : en cuve inox

Dégustation

Robe : Jaune reflets or

Nez : Fruits frais, agrumes, fleurs blanches

Bouche : un moelleux très équilibré par une belle acidité qui met en valeur les arômes de fruits

Finale : Et qui se prolonge par une finale gourmande.

Garde : 5 à 10 ans

Température de service : 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).

