CERCLE DES AMIS 2017 BLANC DOUX

DOMAINE BORDENAVE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Grande complexité, concentration, équilibre sont les qualificatifs qui viennent immédiatement à l'esprit lors de la dégustation de nos « pépites », le seul véritable regret étant leur rareté et les tout petits rendements de ces parcelles anciennes et chouchoutées comme si elles étaient l'incarnation de la bienveillance de nos anciens.

Accords mets et vins

Dès l'apéritif, foie gras, du fromage de brebis ou des desserts et avec des amis

Détails

Millesime : 2017
Degrès : 13 %
Viticulture : En conversion
Contenance : 0,75 L
Cépages : Petit Manseng, Gros Manseng
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Gisèle Bordenave
Domaine : Domaine Bordenave
Couleur : Blanc
Appellation : AOP Jurançon

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : Gros Manseng 50% Petit Manseng 50%
Vendange : Manuelles
Viticulture : HVE3 en conversion bio
Vinification : Fermentation puis vieillissement sur lies fines en barriques
Elevage : 9 mois

Dégustation

Robe : La robe dorée introduit de beaux arômes de fruits confits, d'ananas et de notes vanillées légèrement boisées.
Nez : Complexe, gorgé de fruit, nuancé de fleurs blanches et vanille
Bouche : La bouche exprime des arômes complexes allant des fruits frais exotiques aux fruits confits aux notes de miel.
Finale : Très belle finale fraîche et persistante
Garde : 20 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).

Plaisirs du vin
Albi