LES VIGNES FOLLES 2024 BLANC

DOMAINE BORDENAVE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

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, charcuteries, poissons, crustacés, cuisine du monde, fromage de chèvre

Détails

Millesime : 2024
Degrès : 13 %
Viticulture : Biologique
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 sec
Bio : oui

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : Gros Manseng 60% Petit Manseng 40%
Vendange : Manuelle
Viticulture : Biologique
Vinification : En cuve inox sur lies fines
Elevage : 9 mois

Dégustation

Robe : La robe est Jaune claire
Nez : Fruits frais, fleurs blanches
Bouche : Fruitée avec une très belle fraîcheur
Finale : Saline
Garde : 5 ans
Température de service : 8-10 °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).

Plaisirs du vin
Albi