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

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

Dès l'apéritif, charcuteries, poissons cuisinés, poissons grillés, crustacés, fromage de chèvre

Détails

Degrès : 13 %
Viticulture : En conversion
Contenance : 0,75 L
Cépages : Camaralet, Petit Manseng, Gros Manseng
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Gisèle Bordenave
Theme : Fruitsdemer!
Domaine : Domaine Bordenave
Couleur : Blanc
Appellation : Vin de France

Dégustation

Robe : Jaune clair reflets verts
Nez : Fruits frais, agrumes, fleurs blanches
Bouche : Sa texture est ample et ronde
Finale : Sa finale minérale pleine d'entrain est longue, savoureuse, saline
Garde : 5 ans
Température de service : 8° C

Caractéristiques

Terroir : Argilo Limoneux
Cépage : Gros Manseng 55 %, Petit Manseng 30 %, Camaralet 10 %, Courbu 5 %
Vendange : Manuelles
Viticulture : conversion bio
Vinification : élevage sur lies en cuve inox
Elevage : cuve inox

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