

# 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** : 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 ).

