ADN 64 BLANC MOELLEUX 2025

MONT D'ORAAS



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Niché au sein de l'alcôve d'une petite crique ensoleillée, en plein cœur de mes basses Pyrénées, nous avons imaginé un vin qui pourrait nous restituer cette sensation de confort et de bien être. Cette bouteille d'ADN64 moelleux est l'incarnation du sentiment de zenitude et d'apaisement procuré par la magie d'une région et d'une ambiance incomparable.

Accords mets et vins

Sushis et des poissons. Étonnant sur des viandes blanches. en apéritif, sur des coquillages.

Détails

Millesime : 2025
Degrès : 11,5 %
Viticulture : Biologique
Contenance : 0,75 L
Cépages : Petit Manseng, Gros Manseng
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Domaine : Mont d'Oraàs
Couleur : Blanc
Appellation : IGP Pyrénées Atlantiques
Bio : oui

Dégustation

Robe : Or
Bouche : La bouche est ample avec une finale expressive.
Finale : Tres expressive, fruits exotiques.
Garde : 5 ans
Température de service : Servir frais (10°-12°)

Caractéristiques

Terroir : Sols argilo-graveleux.
Cépage : 40 % Gros Manseng 60 % Petit Manseng
Vendange : Manuelle
Viticulture : Biologique
Vinification : Vendange à maturité optimale. Vinification parcellaire et cépage par cépage. Pressurage lent et doux pour magnifier les aromes. Stabulation à basse température pendant 10/15jours. Débourbage statique par le froid et une longue fermentation en cuve inox.
Elevage : Cuve inox

HISTOIRE DU DOMAINE

J'ai toujours bien vécu ! Ma vie a été faite de rencontres, de partages et de grands moments de convivialité. Chanceux me direz-vous ? Peut-être, mais je veux croire que les belles histoires sont le fruit de choix faits, tant dans la sphère professionnelle que privée. Fils de vigneron, j'ai tout d'abord pensé que c'était ailleurs qu'il me fallait armer mon indépendance. Mon diplôme d'opticien en poche, j'ai gravi un à un des échelons qui à chaque fois étaient initiateurs de rencontres, de moments de partage, et surtout, d'introduction dans le monde merveilleux du Rugby, école des valeurs et du respect. Aujourd'hui de retour au domaine, l'esprit encore et toujours imprégné de toutes ces rencontres, j'ai décidé de vinifier des cuvées qui seraient un peu le reflet de mon âme. Alors, bienvenue dans mon petit monde (5 hectares), sur mon petit mont, ou chaque verre bu est un peu chargé de ces moments merveilleux qui ne tariront jamais.
Alexandre Frontere

Plaisirs du vin
Marmande