

# ENCORE ET ENCORE 2016 BLANC

DOMAINE BORDENAVE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Chacune de nos bouteilles cache tout un univers infini qu'il faut découvrir avec un seul guide : le plaisir. Il suscite un véritable art de vivre, et allie le goût de la qualité, la convivialité et le sens de la mesure. Il incite à l'humilité et invite au partage. Vin blanc sec.

- Gros manseng 60%
- Petit manseng 40%

## Accords mets et vins

Quelques beaux accords : Poissons grillés, crustacés, charcuteries, fromage de chèvre ou dès l'apéritif.

## Détails

**Millesime** : 2016

**Degrès** : 14 %

**Viticulture** : Biologique

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Gros Manseng

**Région** : Sud-Ouest

**Packaging** : carton de 6

**Nom du Vigneron** : Gisèle Bordenave

**Theme** : Vignerones!

**Domaine** : Domaine Bordenave

**Couleur** : Blanc

**Appellation** : AOP Jurançon sec

**Bio** : oui

## Dégustation

**Robe** : La robe est jaune avec des reflets verts

**Nez** : Le nez exhale des arômes très expressifs de fruits frais. Les notes de maracuja, de mangue, d'agrumes, d'ananas et de fleurs blanches se bousculent, tandis que le curcuma tente de se frayer un chemin.

**Bouche** : La bouche est bien équilibrée entre la fraîcheur et le fruit avec des notes florales, citronnées mêlées aux agrumes et fruits frais avec finesse, complexité et puissance. En bouche, le vin relève le défi de son appellation, alliant noblesse, abondance et vivacité.

**Garde** : 6 ans

**Température de service** : 8° à 10°

## Caractéristiques

**Terroir** : Un terroir exceptionnel, la topographie des coteaux de Monein optimise l'effet des rayons du soleil et une bonne maturation des raisins, nos vignes sont plantées sur le versant sud et ouest des coteaux du piémont pyrénéen sur des sols argilo-limoneux, riches en galets roulés, portés par les torrents et glaciers pyrénéens ; ces sols, possédant la pauvreté requise ainsi qu'une excellente régulation hydrique, favorisent l'enracinement profond de la vigne

**Cépage** : Gros Manseng 60%, Petit Manseng 40%

**Viticulture** : Biologique

**Vinification** : Fermentation en cuve inox avec contrôle des températures

**Elevage** : Elevage sur lies fines en cuve pendant 9 mois avant la mise en bouteille.

## 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 ).

