

# LA CÔTE DES BRUMES 2023 BLANC

DOMAINES MICHEL BOUTIN - CLOS REGAIN



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

La Côte des Brumes est une vendange de Petit Manseng issue d'une sélection de parcelles dont l'exposition permet d'atteindre une grande complexité. Le vin est élevé dans différents contenants pour offrir un assemblage étonnant. Son potentiel de garde et sa structure le place parmi les grands blancs secs du Sud-Ouest.

## Accords mets et vins

Cuisse de pintade aux morilles, garbure, soupe de poisson, plateau de fromages.

## Détails

**Millesime** : 2023

**Degrès** : 14,5 %

**Viticulture** : Raisonnée

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Petit Manseng

**Région** : Sud-Ouest

**Domaine** : Domaines Michel Boutin - Clos Regain

**Couleur** : Blanc

**Appellation** : IGP Comté Tolosan Pyrénées Atlantiques

## Caractéristiques

**Terroir** : Argile rouge à galets

**Cépage** : 100% Petit Manseng

**Vendange** : Vendanges manuelles sélection parcelle de petit manseng sur les coteaux au sud mi octobre.

**Viticulture** : 4000 pieds / hectare sur le piémont pyrénéen, travaillés essentiellement manuellement. Taille en guyot, épamprage et effeuillage pour une maturité optimale du raisin et un rendement maîtrisé.

**Vinification** : Les raisins sont délicatement pressés puis le moût est entonné en barriques de chêne français et en jarre en grès pour la fermentation.

**Elevage** : Le vin séjourne 18 mois sur lies avec des bâtonnages réguliers en barrique de chêne français et jarre en grès.

## Dégustation

**Robe** : Robe jaune or à reflet brillant

**Nez** : Un nez complexe sur le fruit confit et les fruits exotiques mûrs.

**Bouche** : L'attaque franche développe beaucoup de volume et de sucrosité, la bouche est aromatique et structurée avec beaucoup de richesse.

**Garde** : 10 ans

**Température de service** : 14°C

## HISTOIRE DU DOMAINE

Michel Boutin, entrepreneur Québécois est tombé amoureux de la région de Jurançon et de ses vins. Un domaine renommé était à un tournant de son histoire. Michel Boutin, premier Québécois à s'installer en Jurançon, et son équipe allaient en poursuivre l'histoire. Les millésimes produits depuis ce jour ont mis en évidence une différence flagrante entre certains terroirs du domaine. Accompagné de Julien l'œnologue et de Lionel l'agronome, Michel a décidé de vinifier ces parcelles séparément. Ainsi est né le Clos regain, un domaine au sein du domaine, consacré uniquement et exclusivement au meilleur ! Découvrez aujourd'hui ce Clos Regain, qui tel un hommage à Jean Giono fait renaître un terroir extraordinaire !

