

LES VIGNES FOLLES 2023 BLANC

DOMAINE BORDENAVE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

De petites parcelles, des rendements plus confidentiels et des élevages adaptés permettent avec ces deux vins d'accéder à une gamme d'une rare finesse, d'une extrême élégance et d'une personnalité marquée juste dédiée au plaisir de partager.

Accords mets et vins

Dès l'apéritif, charcuteries, poissons, crustacés, cuisine du monde, fromage de chèvre

Détails

Millesime : 2023

Degrès : 13 %

Viticulture : Biologique

Contenance : 0,75 L

Cépages : Petit Manseng, Gros Manseng

Région : Sud-Ouest

Packaging : carton de 6

Nom du Vigneron : Gisèle Bordenave

Domaine : Domaine Bordenave

Couleur : Blanc

Appellation : AOP Jurançon sec

Bio : oui

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : Gros Manseng 60% Petit Manseng 40%

Vendange : Manuelle

Viticulture : Biologique

Vinification : En cuve inox sur lies fines

Elevage : 9 mois

Dégustation

Robe : La robe est Jaune claire

Nez : Fruits frais, fleurs blanches

Bouche : Fruitée avec une très belle fraîcheur

Finale : Saline

Garde : 5 ans

Température de service : 8-10 °c

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).

