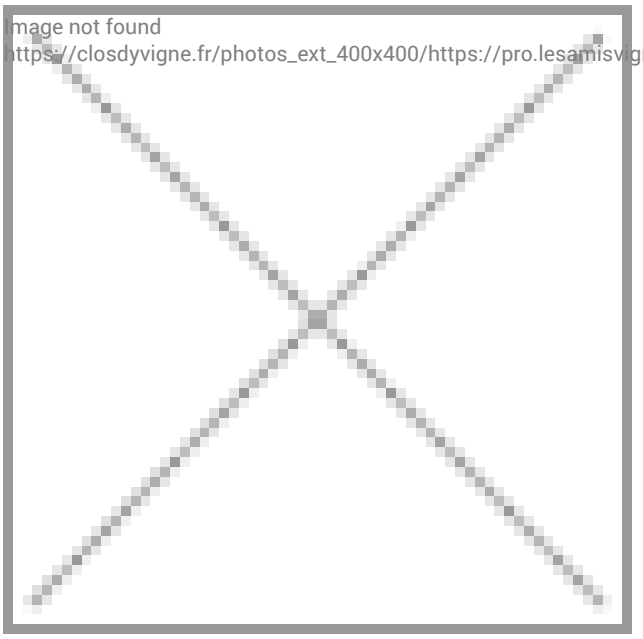
EPICURIEUSE 2020 BLANC

DOMAINE BORDENAVE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Grande complexité, concentration, équilibre sont les qualificatifs qui viennent immédiatement à l'esprit lors de la dégustation de nos « pépites », le seul véritable regret étant leur rareté et les tout petits rendements de ces parcelles anciennes et chouchoutées comme si elles étaient l'incarnation de la bienveillance de nos anciens.

Accords mets et vins

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

Détails

Domaine : Domaine Bordenave
Couleur : Blanc
Millesime : 2020
Degrès : 13 %
Viticulture : En conversion
Contenance : 0,75 L
Cépages : Petit Manseng, Gros Manseng
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Jurançon sec
Nom du Vigneron : Gisèle Bordenave

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : Gros Manseng 50% Petit Manseng 50%
Vendange : Manuelle
Viticulture : HVE3 en conversion bio
Vinification : En cuve inox sur lies fines
Elevage : 9 mois

Dégustation

Robe : Jaune avec des reflets verts
Nez : Complexe, gorgé de fruit, nuancé de fleurs blanches et vanille
Bouche : Tout en complexité, équilibre, longueur et fraîcheur aux arômes croquants et complexes (agrumes, abricot sec et de nobles amers)
Finale : Belle finale sur de nobles amers
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).

