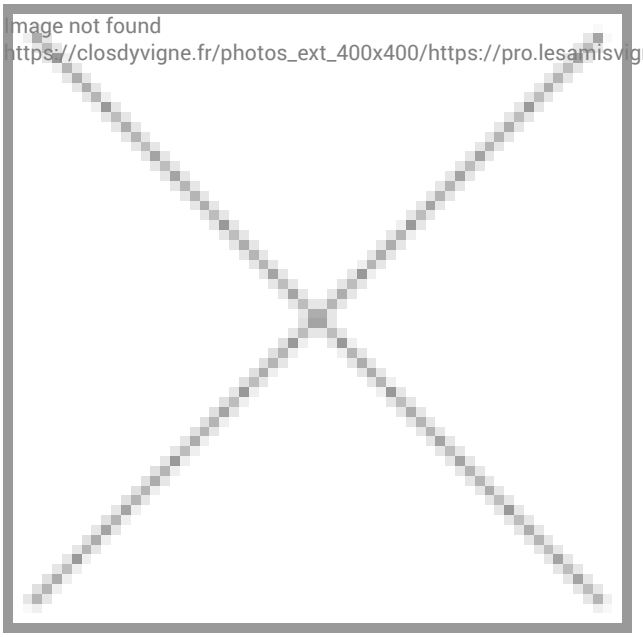
LES COPAINS D'ACCORD MAIS LES FILLES D'ABORD BLANC FRUITÉ

DOMAINE BORDENAVE



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Gamme de vins, reflet de ma personnalité, de mon envie de faire plaisir et de partager, sans toutefois se prendre au sérieux.
Cette nouvelle gamme de vins, un peu décalée, est faite pour tous ceux pour qui la qualité bien sûr, mais aussi le sens de la dérision, de l'humour de la convivialité et du partage sont primordiaux.

Accords mets et vins

Idéal à l'apéritif, pour accompagner foie gras, viandes blanches, fromage de brebis et à pâte bleue. Desserts aux fruits, au chocolat

Détails

Domaine : Domaine Bordenave
Couleur : Blanc
Degrès : 13 %
Viticulture : En conversion
Contenance : 0,75 L
Cépages : Gros Manseng
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France
Nom du Vigneron : Gisèle Bordenave
Theme : Vigneronnes!

Caractéristiques

Terroir : Argilo Limoneux
Cépage : Gros Manseng 100%
Vendange : Manuelles
Viticulture : conversion bio
Vinification : élevage sur lies en cuve inox
Elevage : en cuve inox

Dégustation

Robe : Jaune reflets or
Nez : Fruits frais, agrumes, fleurs blanches
Bouche : un moelleux très équilibré par une belle acidité qui met en valeur les arômes de fruits
Finale : Et qui se prolonge par une finale gourmande.
Garde : 5 à 10 ans
Température de service : 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).

