

# 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

**Degrès** : 13 %

**Packaging** : carton de 6

**Nom du Vigneron** : Gisèle Bordenave

**Theme** : Vignerones!

**Domaine** : Domaine Bordenave

**Couleur** : Blanc

**Région** : Vin de France

**Appellation** : Vin de France

**Cépages** : Gros Manseng

**Viticulture** : En conversion

**Contenance** : 0,75 L

## 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 ).

