CUVÉE DES DAMES 2015 BLANC

DOMAINE BORDENAVE

Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Habillée de l'azur de son identité géographique et paysagère, la Cuvée des Dames est la porte de l'un des micro-paradis qui composent notre rapport à la vie, à la terre : elle est un voyage du goût au pays subtil des saveurs exotiques et des notes épicées auxquelles l'imaginaire de chacun saura donner un nom. » Hélène pourquoi Artiste-Peintre.

- Petit Manseng 100%

Accords mets et vins

Quelques beaux accords : ideal à l'apéritif, avec du fromage de brebis et avec les desserts ; une terrine de foie gras au naturel répondra également sans fausses notes à ce vin séducteur

Détails

Domaine : Domaine Bordenave
Couleur : Blanc
Millesime : 2015
Degrès : 13 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Petit Manseng
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Jurançon
Nom du Vigneron : Gisèle Bordenave

Caractéristiques

Terroir : Un terroir exceptionnel, la topographie des coteaux de Monein optimise l'effet des rayons du soleil et une bonne maturation des raisins ; nos vignes sont plantées sur le versant sud et ouest des coteaux du piémont pyrénéen sur des sols argilo-limoneux, riches en galets roulés, portés par les torrents et glaciers pyrénéens ; ces sols, possédant la pauvreté requise ainsi qu'une excellente régulation hydrique, favorisent l'enracinement profond de la vigne
Cépage : 100 % Petit Manseng
Vendange : Vendange tardive mi-novembre
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Fermentation en cuve inox avec maîtrise des températures
Elevage : Puis élevage sur lies fines, en cuve pendant un an avant la mise en bouteilles.

Dégustation

Robe : Toute habillée d'or
Nez : Elle possède un nez complexe et puissant avec des arômes d'ananas, de fleurs blanches, de poire, de coing, de noisette et d'épices.
Bouche : Sa bouche ronde et soyeuse, développe des saveurs amples et persistantes de fruits exotiques et de miel.
Finale : Une cuvée de charme et de délicatesse, elle dévoilera à vos papilles des sentiments raffinés différents tout au long de sa longue existence.
Garde : 15 ans
Température de service : 10° à 12°

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).