



## ***Bordeneuve Blanc 2013***

**IGP Côtes de Gascogne**

**75cl 11%vol**

**Sol** : Argilo Calcaire

**Cépages** : 60% Colombard, 30% Ugni Blanc, 10% Gros Manseng

**Age moyen des vignes** : 25 ans

**Vinification** : Macération pelliculaire pour les Colombard, macération sur bourbes totales avant vinification à température contrôlée pour développer les arômes variétaux. Les vins sont soutirés après fermentation et élevés en cuve avec batonnage sur lies fines les premiers mois. La mise en bouteille intervient au deuxième trimestre de 2014 pour profiter des arômes remarquables du millésime.

**Couleur** : jaune pâle à reflets vert

**Nez** : Nez ample de pêche puis d'ananas, on perçoit ensuite les caractéristiques arômes d'agrumes du cépage Colombard.  
Très fruit !

**Bouche** : L'attaque est fraîche, soutenue par un léger perlé qui inaugure une bouche harmonieuse entre la vivacité et l'intensité aromatique. La finale s'allonge soutenue par l'acidité et la continuité des arômes qui invitent à un autre verre.

**Suggestion** : Ce Bordeneuve 2013 est parfait pour l'apéritif, sur les terrasses des cafés ou bien chez vous en accompagnement de votre cuisine de poissons, japonaise ou thaï. Un filet de lieu jaune nacré à la vapeur et son accompagnement de kasha.

**Potentiel de garde** : 24 mois

**Température de service** : 7°C

