



BORDENEUVE Blanc 2015

IGP Côtes de Gascogne

75cl 12%vol

Sol : Argilo Calcaire

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

Age moyen des vignes : 25 ans

Viticulture : Travail du sol et travaux en vert pour obtenir une maturité homogène et un fruit éclatant dès le vignoble.

Vinification : Macération pelliculaire pour les Colombards, macération sur bourbes totales avant vinification à température contrôlée pour développer les arômes variétaux. La fermentation est complète, **Bordeneuve** est un Gascogne sans sucres résiduels. 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 2015 pour gagner du gras sur ses lies et 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.

Bouche : L'attaque est grasse, 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 2015 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 légumes taillés menus dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.

Potentiel de garde : 24 mois

Température de service : 8°C

