



BORDENEUVE Blanc 2018

IGP Côtes de Gascogne

75cl 12%vol

Sol : Argilo Calcaire Burdigalien

Cépages : 55% Colombard, 30% Ugni Blanc, 15% Petit Manseng

Age moyen des vignes : 30 ans

Viticulture : En conversion Agriculture Biologique, Travail du sol et couverts végétaux. Travaux en vert pour obtenir une maturité homogène et un fruit éclatant dès le vignoble.

Vinification : Pressurage direct, 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 2018 pour gagner du gras sur ses lies.

Couleur : jaune pâle à reflets vert

Nez : Nez de pêche puis d'ananas, on perçoit ensuite les caractéristiques arômes d'agrumes du cépage Colombard. Le vin est doué d'une forte minéralité.

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 2018 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

