



DOMAINE BORDENAVE



Nome: ENCORE ET ENCORE – Molleux

Annata: 2017

Regione: Sud Ouest

Denominazione: Jurançon

Colore: BIANCO

Vitigno: 60% Petit Manseng, 40% Gros Manseng

Formati: 750 ml



Coltura: Le vigne sono situate sulle pendici più basse dei Pirenei su terreni argillo-limosi con ciottoli lisci depositati da torrenti e ghiacciai. Per le caratteristiche idrogeologiche il vigneto offre una produzione limitata e di grande concentrazione. Il clima contribuisce, con la presenza di correnti di aria calda provenienti dalla Spagna (il foehn) ad una maturazione delle uve tale da favorire spesso l'appassimento in pianta, in particolar modo nel mese di Novembre.

La conduzione della vigna in regime di agricoltura biologica e l'insieme delle tecniche adottate (doppia potatura, inerbimento naturale, defoliazione nel mese di Luglio...) consentono di portare a perfetta maturazione le uve per una vendemmia, fatta manualmente, che va da metà Ottobre, per i vini secchi, fino a inizio Dicembre per i vini dolci.

In cantina: le uve, appassite in pianta, sono vendemmiate a più riprese fino a Novembre. La fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata, con un affinamento su fecce fini per 10 mesi prima dell'imbottigliamento.

Caratteristiche: di colore giallo oro intenso, al naso emergono note di frutti esotici, fiori bianchi e una bocca ben equilibrata che è morbida e fresca allo stesso tempo. Un vino per tutte le occasioni, delicato e fine con un potenziale di invecchiamento di oltre 10 anni.

Abbinamenti: ideale come aperitivo ma anche con foie gras, formaggi pecorini ed erborinati, dessert al cioccolato e alla frutta.

Servizio: 10° C