



DOMAINE BORDENAVE



Nome: ENCORE ET ENCORE - Sec

Annata: 2018

Regione: Sud Ouest

Denominazione: Jurançon Sec

Colore: BIANCO

Vitigno: 60% Gros Manseng, 40% Petit Manseng (età media delle vigne 50 anni)

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 föehn) 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: vendemmia manuale dal 15 al 30 Ottobre; fermentazione in serbatoi di acciaio inox con controllo della temperatura. Affinamento su fecce fini in vasche per 9 mesi prima dell'imbottigliamento.

Caratteristiche: di colore giallo con riflessi verdolini, al naso sprigiona aromi molto espressivi di frutta fresca. Il palato è ben bilanciato tra freschezza e rotondità, con note floreali e di frutta come limone e agrumi e frutta fresca che si esprimono con grande finezza, complessità e potenza, con un potenziale di invecchiamento di almeno 5 anni.

Abbinamenti: ottimo con pesce alla griglia, crostacei, salumi, formaggi di capra o anche come aperitivo.

Servizio: 8°-10° C