

ADN 64 BLANC

MONT D'ORAAS



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

A ma dernière sortie en mer, est venu le moment tant attendu du petit déjeuner. Ici, pas question de boire un chocolat chaud, mais un coup de blanc sur la petite poellée de chipirons faite sur le réchaud à gaz. Rien de tel qu'un vin aux notes légèrement salées pour accompagner ce plat de roi ! L'ADN64 Blanc est prévu pour cela, mariage à tester sans modération.

- 100 % Gros Manseng

Accords mets et vins

En apéritif, sur des coquillages, des sushis et des poissons.
Étonnant sur des viandes blanches.

Détails

Viticulture : Conventionnelle

Région : Vin de France

Packaging : carton de 6

Domaine : Mont d'Oraas

Couleur : Blanc

Appellation : Vin de France

Cépages : Gros Manseng

Degrés : 13 %

Bio : non

Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Terroir : Sols argilo-graveleux. Vignoble situé dans le Piémont Pyrénéen

Cépage : 100 % Gros Manseng

Vendange : Densité de 6500 pieds/ha Rendement 80 hl/ha

Vinification : Stabulation à basse température pendant 10/12 jours. Fermentation à température régulée (16°). Un élevage en cuve de 6 mois.

Dégustation

Robe : Une robe d'un jaune intense.

Nez : Le nez est fin et complexe avec des notes de fruit exotique et de citron.

Bouche : L'attaque très moelleuse relayée par une fraîcheur vive.

Garde : A boire dès maintenant.

Température de service : A consommer frais (10-12°)

HISTOIRE DU DOMAINE

J'ai toujours bien vécu ! Ma vie a été faite de rencontres, de partages et de grands moments de convivialité. Chanceux me direz-vous ? Peut-être, mais je veux croire que les belles histoires sont le fruit de choix faits, tant dans la sphère professionnelle que privée. Fils de vigneron, j'ai tout d'abord pensé que c'était ailleurs qu'il me fallait armer mon indépendance. Mon diplôme d'opticien en poche, j'ai gravi un à un des échelons qui à chaque fois étaient initiateurs de rencontres, de moments de partage, et surtout, d'introduction dans le monde merveilleux du Rugby, école des valeurs et du respect. Aujourd'hui de retour au domaine, l'esprit encore et toujours imprégné de toutes ces rencontres, j'ai décidé de vinifier des cuvées qui seraient un peu le reflet de mon âme. Alors, bienvenue dans mon petit monde (5 hectares), sur mon petit mont, où chaque verre bu est un peu chargé de ces moments merveilleux qui ne tariront jamais.

Alexandre Frontere

