



DOMAINE BORDENAVE



Nome: CUVÉE SAVIN

Annata: 2015

Regione: Sud Ouest

Denominazione: Jurançon

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% Petit Manseng (da vendemmia tardiva con appassimento in pianta)

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: è una delle ultime uve vendemmiate di Petit Manseng, raccolte appassite in pianta, a più riprese tra novembre e dicembre. La fermentazione avviene in botti di rovere (nuove in proporzione variabile a seconda dell'annata) con successivo affinamento sempre in botte per un anno e mezzo prima dell'imbottigliamento.

Caratteristiche: di colore giallo paglierino al naso si presenta intenso e profondo con una squisita delicatezza con aromi di agrumi canditi, mandorle tostate, vaniglia. Il palato è molto espressivo, con grande equilibrio tra

freschezza e dolcezza, dove l'utilizzo del legno è ben fuso nel vino mantenendo sempre vivo il frutto. Con un potenziale di oltre 15 anni, delicatamente cesellato dal tempo, il Savin trova la sua massima espressione nelle sue vecchie annate.

Abbinamenti: come aperitivo, con foie gras, formaggi di pecora, erborinati strutturati e dessert.

Servizio: 10°-12° C