

PIERRE & JUSTIN

ENTRE TERRES ET VINS

DOMAINE LA MADURA

Classic – Cyril et Nadia Bourgne

IGP Pays d'Oc

Issu de l'école Bordelaise (*ancien chef d'exploitation du Château de Fieuzal à Pessac Léognan*), Cyril Bourgne recherche en priorité sur ses vins droiture et minéralité.

Sol: Argilo-calcaire

Cépage: Sauvignon et picpoul

Vendanges: Manuelles, en cagettes, avec tri

Vinifications: Pressurage lent - Débourbage
Fermentation en cuve

Elevage: Sur lies, en cuves inox

Degré alcoolique: 13,5 % vol.

Conditionnement: Bouteilles bordelaises de 75 cl

Notes de dégustation :

Le bouquet de cette cuvée est très fondu et dominé par des notes florales, essentiellement de fleurs blanches mais aussi de fruits secs, d'amande en particulier.

Beaucoup de rondeur et de gras en bouche affirment cette douceur des arômes avec en complément des notes fumées. Ces sensations se prolongent avec une finale fraîche et acidulée.

Conseils de dégustation:

Ce vin pour s'exprimer au mieux sera servi entre 10 et 12 °C et dans sa jeunesse gagnera à l'aération. Il pourra accompagner de nombreux mets tels que poissons, crustacées, viandes blanches et fromages. La cuisine asiatique pourra aussi constituer un bon mariage.

