



AOP JURANCON

Domaine Bordenave-Coustarret

Renaissance



Cépages : Petit Manseng 80%, Courbu 20%

Rendement : 50 hl/ha

Vinification: Fermentation en cuve thermo régulé, levures spontanées

Elevage : en cuve thermo régulé sur lies pendant 6 à 8 mois

Titre alcoométrique : 13,5% Vol.

Dégustation :

Cette cuvée toute en longueur s'ouvre sur des notes de pêche de vigne, de fruits confits et de safran puis s'étire sur le miel et le pin. Bel équilibre en bouche.

Conseil pour la dégustation :

A déguster frais, accompagne à merveille crustacés, coquillage, asperges mousseline, poissons grillés, tartiflette, fondues savoyarde, fromage de chèvre frais, fromages bleus, cuisine sucré-salé...