Wijnfiche

Collection Royale - Premieres Neiges | Jurançon
France (LIKOREUS FRANKRIJK) — 2022

Domaine

Dom. Brana

La famille Brana a commencé en 1897 avec une activité de négoce de vin, il y a aujourd'hui quatre générations. Elle est située dans le Pays basque français, autour d'Irouléguy et de Saint-Jean-Pied-de-Port. Plus tard, au XXe siècle, ils ont créé un domaine viticole, puis une distillerie a été ajoutée en 1974. Ils produisent à la fois du vin et des spiritueux, ce qui est assez typique des petites maisons artisanales de la région.
Leurs vins proviennent principalement de l'appellation Irouléguy, l'une des plus petites appellations viticoles de France. La production est fortement axée sur le terroir ainsi que sur une agriculture durable et biologique. Leurs spiritueux comptent aujourd'hui parmi les meilleurs produits dans ce domaine en France. Le domaine s'étend sur 23 hectares, dont 16 hectares de vignes.

Vinification

La cueillette des raisins a lieu au début du mois d'octobre, en gardant les raisins les plus sains et les plus dorés, car ils contiennent plus de sucre. Après un pressurage doux, les raisins fermentent à basse température pendant 12 mois en inox.

Dégustation

Ce vin a une couleur jaune d'or. Nez intense avec des impressions d'agrumes (oranges), de fruits blancs et de fruits exotiques. En bouche d'abord très vif et frais avec des arômes de pêche, de poire et de fruits exotiques (ananas, mangue).

Mets adaptées

Foie gras | Chocolat blanc | Paté - gibier

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Petit Manseng (100%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 2-3
Servir à: 8-10 °C
Profil de goût: Demi

