Wijnfiche

Domaine Brana - Herri Mina Blanc | Irouléguy France (SUD OUEST) — 2024

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

Le Domaine Herri Mina est situé sur la commune d'Ispoure et appartient à Jean-Claude Berrouet, le légendaire maître de chai de Pétrus. Ce vignoble de montagne, situé à 300 mètres d'altitude, est planté sur des sols de grès rouges. La surface exploitée est de 1,2 hectare et est conduite en agriculture biologique depuis cinq ans. L'équipe de Brana assure les vendanges et la vinification. Les raisins sont récoltés à maturité optimale à la main, suivis d'un pressurage direct en grappes entières. La mise en bouteille a lieu au mois d'avril.

Dégustation

Ce vin brille par sa robe claire et ses subtiles reflets dorés. Au nez, il dévoile un bouquet complexe de pamplemousse, de fruit de la passion et de zeste d'orange, avec des fleurs blanches en arrière-plan. La bouche est aromatique, franche et harmonieuse. Si le vin n'est pas servi trop frais, il gagne en ampleur et en rondeur en bouche.

Mets adaptées

Fromage de chèvre | Poisson | Viande - blanche | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Gros-Manseng (80%), Petit Manseng (20%)
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): + 7-10
Servir à: 12 °C
Profil de goût: Aromatique frais

