LES CLUQUES BLANC MOELLEUX 2025

MONT D'ORAAS



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

S'il existe un vin de l'amitié c'est bien celui-là, pour un apéritif entre copines ou sur une planche de fromage partagée, ne gardez pas le bouchon vous ne le remettrez pas.

Accords mets et vins

En apéritif, sur des coquillages, sur des sushis et des poissons.
Étonnant sur des viandes blanches

Détails

Domaine : Mont d'Oraàs
Couleur : Blanc
Millesime : 2025
Degrès : 11,5 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Petit Manseng, Gros Manseng
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Pyrénées Atlantiques
Nom du Vigneron : Alexandre Frontere

Dégustation

Robe : Or
Nez : Un nez avec beaucoup de fraicheur nous dévoile des notes de fruits sec, d'agrumes et de fleurs blanches
Bouche : De la rondeur et des flaveurs d'agrumes en bouche.
Finale : Tres expressive, fruits exotiques.
Garde : 5 ans
Température de service : Servir frais (10-12°)

Caractéristiques

Terroir : Sols argilo-graveleux
Cépage : 50% Gros Manseng 50% Petit Manseng
Vendange : Manuelle
Viticulture : Biologique
Vinification : Vendange à maturité optimale. Vinification parcellaire et cépage par cépage. Pressurage lent et doux pour magnifier les aromes. Stabulation à basse température pendant 10/15jours. Débourbage statique par le froid et une longue fermentation en cuve inox.
Elevage : Élevage en cuve inox

HISTOIRE DU DOMAINE

J'ai toujours bien vécu ! Ma vie a été faite de rencontres, de partages et de grands moments de convivialité. Chanceux me direz-vous ? Peut-être, mais je veux croire que les belles histoires sont le fruit de choix faits, tant dans la sphère professionnelle que privée. Fils de vigneron, j'ai tout d'abord pensé que c'était ailleurs qu'il me fallait armer mon indépendance. Mon diplôme d'opticien en poche, j'ai gravi un à un des échelons qui à chaque fois étaient initiateurs de rencontres, de moments de partage, et surtout, d'introduction dans le monde merveilleux du Rugby, école des valeurs et du respect. Aujourd'hui de retour au domaine, l'esprit encore et toujours imprégné de toutes ces rencontres, j'ai décidé de vinifier des cuvées qui seraient un peu le reflet de mon âme. Alors, bienvenue dans mon petit monde (5 hectares), sur mon petit mont, ou chaque verre bu est un peu chargé de ces moments merveilleux qui ne tariront jamais.
Alexandre Frontere

