

Domaine

Dom. Brana

De familie Brana is in 1897 begonnen met een wijnhandel, enige tijd later met een wijndomein en in 1974 is er een destilleerderij bijgekomen. Gelegen in het Baskenland. Zij maken zowel wijn als destillaten. Hun destillaten behoren inmiddels tot het beste wat er op dit gebied in Frankrijk te vinden is. Het domein is inmiddels 23 ha groot.

Vinification

Vendanges manuelles. Sélection, débourage, stabulation à froid, conservation sur lies. Fermentation à 20/25°C. Soutirage et clarification dès les premiers froids. Mise en bouteilles au printemps sans collage.

Dégustation

Des arômes d'agrumes, de mandarines et de pamplemousse dominant le nez avec une touche de buis. Un vin avec beaucoup de minéralité et une attaque douce qui se termine par une finale soutenue. Un vin très délicat!

Mets adaptées

Huîtres - gratinée | Poisson | Scampi | Fromage de brebis | Vis - Skrei | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Petit Courbu (50%), Petit Manseng (50%)

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 10 - 12° C

Profil de goût: Complex boisé

