

# REGAIN DE FRAÎCHEUR BLANC

DOMAINES MICHEL BOUTIN - CLOS REGAIN



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Regain de Fraîcheur offre un mélange de gourmandise et de fraîcheur. Le Gros Manseng, récolté sur la tension, est équilibré par l'onctuosité du Petit Manseng, donnant un vin de soif intense et aromatique

## Accords mets et vins

Apéro, tapas, pintxos, cuisine du monde épicée, charcuterie, viande blanche.

## Détails

**Domaine** : Domaines Michel Boutin - Clos Regain

**Couleur** : Blanc

**Degrès** : 13 %

**Viticulture** : Raisonnée

**Cépages** : Gros Manseng, Petit Manseng

**Contenance** : 0,75 L

**Région** : Vin de France

**Appellation** : Vin de France

## Caractéristiques

**Terroir** : Argile rouge à galets

**Cépage** : 50% Petit Manseng - 50% Gros Manseng

**Vendange** : Vendanges manuelles fin septembre

**Viticulture** : 4000 pieds / hectare sur le piémont pyrénéen, travaillés essentiellement manuellement. Taille en guyot, épamprage et effeuillage pour une maturité optimale du raisin et un rendement maîtrisé.

**Vinification** : Les raisins aromatiques sont issus d'une vendange précoce. Après éraflage, une macération à froid longue confère au moût une puissance florale qui se révèle grâce à une fermentation à basse température. Les sucres résiduels s'harmonisent avec la vivacité de notre terroir.

**Elevage** : Un élevage court sur lies totales en cuve inox pendant 1 mois.

## Dégustation

**Robe** : Robe jaune pale à reflet argenté.

**Nez** : Le nez se démarque par l'intensité de ses arômes floraux et la fraîcheur des agrumes.

**Bouche** : Une attaque franche et aromatique. La bouche est gourmande, croquante de fruit, soutenue par une belle rondeur et une fraîcheur harmonieuse.

**Finale** : Finale aromatique intense sur la vivacité.

**Garde** : 3 ans

**Température de service** : 11 °C

## HISTOIRE DU DOMAINE

Michel Boutin, entrepreneur Québécois est tombé amoureux de la région de Jurançon et de ses vins. Un domaine renommé était à un tournant de son histoire. Michel Boutin, premier Québécois à s'installer en Jurançon, et son équipe allaient en poursuivre l'histoire. Les millésimes produits depuis ce jour ont mis en évidence une différence flagrante entre certains terroirs du domaine. Accompagné de Julien l'œnologue et de Lionel l'agronome, Michel a décidé de vinifier ces parcelles séparément. Ainsi est né le Clos regain, un domaine au sein du domaine, consacré uniquement et exclusivement au meilleur ! Découvrez aujourd'hui ce Clos Regain, qui tel un hommage à Jean Giono fait naître un terroir extraordinaire !

