

BORIE MANOUX

Beau Rivage Blanc

Bordeaux Blanc

Créé en 1950, Beau Rivage est décliné en trois couleurs. La qualité des vins et leur régularité au fil des millésimes en font une référence sur la place de Bordeaux.



Cépages :

Sauvignon	60%
Semillon	40%

Dégustation :

Une robe aux reflets émeraude, un nez de fleur blanche et aubépine, en bouche une belle fraîcheur et une belle vivacité

Nature du sol :

Argilo calcaire

Mets et Vins :

Servi frais, il convient aussi bien à l'apéritif que pour accompagner poissons et crustacés.

Vinification :

Cuve thermo-régulée

Distinctions :

	Cl	Blle	Pds	Bouchon	Droits	Degrés	Tx Sucre
Blle	75						
Demie	37,5						
Mg	150						

	CTN/CB	Qté	Pds	Dimensions	Paletisation	EAN Blle	EAN Colis
Blle							
Demie							
Mg							