

BORIE MANOUX

Beau Rivage Rouge

Bordeaux

Fleur de la Maison Borie Manoux, créé dans les années 1950, Beau Rivage symbolise le vin de Bordeaux sélectionné avec soin et attention par les œnologues de la Maison. Issus de différents domaines bordelais et basé sur les cépages bordelais que sont le Cabernet Sauvignon et le Merlot, il est fidèle à son style au fil depuis des décennies.



Cépages :

Merlot	37%
Cabernet S	60%
Cabernet F	3%

Dégustation :

D'une couleur rubis intense, Beau Rivage nous offre un nez gourmand aux notes de cassis et de framboises, avec une bouche ronde et fruitée ou l'on retrouve les notes fruitées présentes au nez.

Nature du sol :

Argilo calcaire

Mets et Vins :

Planches de charcuterie et fromage, pièce de bœuf grillée ou en sauce.

Vinification :

Cuve inox 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							