

BORIE MANOUX

Château Laroche Joubert

Côtes de Bourg

Cette exploitation familiale depuis plusieurs générations est aujourd'hui gérée par Joël Dupuy. Arrivé en 1982, il s'attache à redonner à l'exploitation ses lettres de Noblesse. Les très nombreuses récompenses accumulées démontrent que l'esprit de tradition familiale est bien respecté.



Cépages :

| | |
|------------|-----|
| Merlot | 70% |
| Cabernet S | 15% |
| Cabernet F | 15% |

Dégustation :

Robe rouge soutenue aux nuances violacées, nez bien ouvert sur des notes de pain grillé et de cacao, jus de fruits mûrs; fraise et mure. Bon équilibre en bouche, belle sucrosité bien soutenue par une trame aux tannins enrobés et au plaisir immédiat.

Nature du sol :

Argilo calcaire

Mets et Vins :

Idéal sur une volaille rôtie, une pièce de veau grillée.

Vinification :

Traditionnelle, macération de 3 semaines, maîtrise des températures par thermorégulation

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 | | | | | | | |