

BORIE MANOUX

Chapelle des Mers

Entre-deux-mers

Chapelle des Mers est le vin typique des dégustations d'huîtres sur le bassin d'Arcachon. Son originalité tient à sa texture souple et soyeuse avec une acidité qui laisse place aux arômes de pamplemousse et de citron.



Cépages :

Sauvignon	55%
Semillon	45%

Dégustation :

La robe pâle est limpide et agréable le nez s'affirme frais et gourmand sur des arômes de fruits et d'agrumes, belle acidité finement domptée

Nature du sol :

Argilo calcaire

Mets et Vins :

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

Vinification :

Macération pelliculaire avec une fermentation à froid dans des cuves inox thermo régulées à 18 degrés.

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							