

BORIE MANOUX

Clos Floridene

Graves Blanc

Le Clos Floridène, à Pujols sur Ciron, dans les Graves, a été progressivement constitué par Denis et Florence Dubourdieu depuis 1982, grâce à des achats successifs de parcelles situées sur les meilleurs terroirs viticoles. Le nom du cru est d'ailleurs forgé grâce aux deux prénoms de ses fondateurs. De plus, pour l'équilibre du bilan carbone, Didier et Florence entretiennent une forêt de la même superficie attenante au domaine.



Cépages :

Semillon	56%
Sauvignon	43%
Muscadelle	1%

Nature du sol :

Argilo Graveleux

Vinification :

Une macération pelliculaire, la fermentation se déroule en barriques renouvelées par quart. L'élevage dure 8 mois sur lies régulièrement remises en suspension.

Distinctions :

Dégustation :

Couleur d'or vert, arôme intense aux notes fruitées de pêche blanche, citron, pamplemousse, nuances minérales, grillées, toastées. Saveurs puissantes et fraîches du fruit dans tout son éclat, densité et structure d'un grand vin blanc

Mets et Vins :

À l'apéritif très frais, mais peut aussi accompagner un poisson ou une viande blanche grille.

	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							