

BORIE MANOUX

Clos Floridene

Graves Rouge

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.



Cépages :

Merlot	77%
Cabernet S	23%

Dégustation :

D'une couleur vive et intense, il possède un arôme de cassis, fraise des bois, avec des notes de menthe, de réglisse et de fumée. Ses saveurs fruitées et tanniques sont puissantes, soyeuses et fraîches.

Nature du sol :

Sables argileux avec de l'oxyde de fer

Mets et Vins :

Il accompagne parfaitement les plats en sauce avec une pointe relevée

Vinification :

Vendange mûre cueillie à la main et 12 mois d'élevage en barrique

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							