

BORIE MANOUX

Tour de Paumirac

Lalande de Pomerol

Fleur de la gamme Borie Manoux sur l'appellation Lalande de Pomerol, la Tour de Paumirac est élaboré avec les meilleurs assemblages issus de différents domaines de la région. Très majoritairement merlot, le fruit est mis en valeur et souligne parfaitement la structure.



Cépages :

| | |
|------------|-----|
| Merlot | 90% |
| Cabernet F | 10% |

Dégustation :

Robe grenat foncé, avec un beau bouquet fruité, c'est un vin souple aux tannins fondus et très agréables

Nature du sol :

Graves girondines

Mets et Vins :

Idéal sur des viandes rouges, grillées ou bien en sauce, gibier, lapin, agneau...

Vinification :

Vinification traditionnelle, en cuves thermo régulées.

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 | | | | | | | |