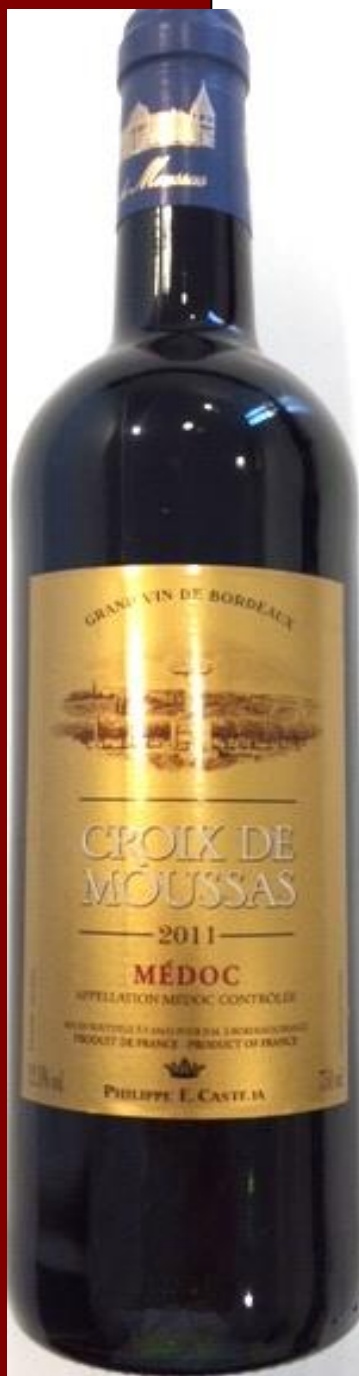


BORIE MANOUX

Croix de Moussas

Médoc



Médoc signifie « terre du milieu » car elle est située entre l’océan Atlantique et l’estuaire de la Gironde. Le trait marquant du vignoble médocain, c’est cette succession de petites collines graveleuses que l’on appelle « croupes » (mélange de cailloux, sables et graviers) dominant l’estuaire. Une température nocturne estivale inférieure à 20° permet aux baies de raisin de se ressourcer et de se structurer durant la nuit.

Cépages :

Merlot	30%
Cabernet S	70%

Dégustation :

Un rubis brillant, un nez avec un bouquet fleuri et en bouche un vin ample, souple aux tannins fondus

Nature du sol :

Graveleux

Mets et Vins :

Idéal sur une viande rouge grillée ou blanche en sauce

Vinification :

Traditionnelle

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							