

BORIE MANOUX

Les Chemins de la Croix du Casse

Pomerol

Créé en 2005, Les Chemins de la Croix du Casse est le second vin du Château de la Croix du Casse. Issu des jeunes vignes, ce vin bénéficie des mêmes attentions que son aîné. Exclusivité de la Maison de Négoce Borie Manoux, ce vin se déguste jeune et vous révélera des arômes de cassis, de pain grillé et d'amandes torréfiées...



Cépages :

Merlot	88%
Cabernet F	12%

Dégustation :

De couleur rouge aux reflets violets avec des arômes vanillés et toastés, un palais harmonieux et ample, une belle douceur

Nature du sol :

Graves sableuses, et sous-sol de crasse de fer

Mets et Vins :

Idéal sur une pièce de bœuf grillée ou en sauce.

Vinification :

Cuvier inox thermo régulé. Macération à froid pendant 4 jours, puis vinification longue (4 semaines) en laissant progressivement les températures remonter

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							