

BORIE MANOUX

Chapelle de la Trinité

Saint Émilion

Créée en 1950 par Emile Castéja, la Chapelle de la Trinité est un Saint Emilion sur mesure avec une sélection drastique des différents vins de l'assemblage qui sont choisis après des dégustations très rigoureuses. Cette sélection permet aujourd'hui de présenter un vin d'une très grande régularité.



Cépages :

Merlot	30%
Cabernet S	60%
Cabernet F	7%
Petit Verdot	3%

Nature du sol :

Argilo Calcaire

Vinification :

Classique et traditionnelle.

Distinctions :

Dégustation :

Couleur pourpre profonde. Nez intense bien typé par le terroir avec des arômes de truffes blanches et des arômes boisés torréfiés. Bouche ample et veloutée avec goût de vanille et de cannelle discret

Mets et Vins :

Ce vin accompagne parfaitement des viandes rouges et blanches avec une sauce épaisse. Il est aussi parfait sur les fromages à pâte molle.

	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							