

BORIE MANOUX

Dame de TrotteVieille

Saint Émilion Grand Cru



Le second vin du Château TrotteVieille fût créé en 2002. Il est élaboré à partir des jeunes vignes du domaine. Une attention toute particulière est portée lors des vendanges ainsi que pendant la vinification. Vieillessement en barrique de chêne exclusivement français durant 9 mois.

Cépages :

Merlot	55%
Cabernet S	5%
Cabernet F	40%

Dégustation :

La robe est grenat brillante. Le nez fin et subtil avec des arômes de figue fraîche qui s'opposent à merveille avec les nuances épicées caractéristiques. De jolis parfums de réglisse se développent dans le palais.

Nature du sol :

Sablonneux sur un sous-sol de calcaire

Mets et Vins :

Idéal sur une pièce de bœuf grillée ou en sauce.

Vinification :

Cuvaison est longue de 3 semaines. L'élevage est fait en barriques (50 % en barriques neuves) pendant 12 mois.

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							