

BORIE MANOUX

Château Belregard Figeac

Saint Émilion Grand Cru

Saint Émilion est le plus ancien terroir de la région bordelaise. Ce vin est élaboré à partir des meilleures parcelles du domaine. Présentation luxueuse en harmonie avec la richesse et le potentiel de cette cuvée.



Cépages :

Merlot	85%
Cabernet S	12%
Cabernet F	3%

Dégustation :

La couleur est encore fraîche, le fumet élégant associe le raisin mûr, le bois chaud et une légère touche animale. La saveur est franche: la barrique respecte le vin qui joue plutôt sur la finesse et la fraîcheur que sur la puissance.

Nature du sol :

Calcaire, argilo calcaire et graviers

Mets et Vins :

À déguster avec Champignons, Gibier à plume, Saumon, Choucroute, Côte de porc, Gigot d'agneau.

Vinification :

Traditionnelle et vieillissement en fût de chêne pendant 14 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							