

BORIE MANOUX

Château Lamothe Guignard

Sauternes

Ce deuxième Cru Classé en 1855, est situé sur l'un des points les plus élevés de la commune de Sauternes, il domine la vallée du Ciron, un cour d'eau d'où s'évapore la brume qui arrose les vignes. Un destin tourmenté fit que cette propriété, bâtie au XVI^{ème} siècle, passa en de nombreuses mains et fut éclatée en plusieurs parcelles.



Cépages :

Semillon	70%
Sauvignon	20%
Muscadelle	10%

Nature du sol :

Argilo limoneux

Vinification :

Traditionnelle, fermentation en barriques de chêne et cuves jusqu'à la mise en bouteille.

Distinctions :

Dégustation :

Une belle couleur or, le nez est élégant, fin aux arômes de fruits exotiques, mangue, clémentine. En bouche il est liquoreux, puissant, charnu sur des notes de fruits confits évoluant sur une très longue finale raffinée.

Mets et Vins :

Ce vin peut accompagner des volailles, des fromages comme le Roquefort mais aussi tartes et salades de fruits.

	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							