

BORIE MANOUX

Château du Levant

Sauternes

Une légende locale raconte qu'un propriétaire de château rentra en retard pour superviser ses vendanges. Il décida néanmoins de rentrer sa récolte en dépit de l'aspect « pourri » des baies de raisins. C'est ainsi qu'est né le Sauternes et son Botrytis Cinerea, la pourriture noble.



Cépages :

Semillon	85%
Sauvignon	10%
Muscadelle	5%

Dégustation :

Robe jaune d'or, teinte brillante, un nez de fruits jaunes mûrs, de fruits secs (amande)
Avec des notes de botrytis et d'une évolution de miel d'acacia, une bouche bien équilibrée avec des arômes de fruits exotiques (mangue, ananas), vif et fruité.

Nature du sol :

Plateau argilo-calcaire, légère couche de graves

Mets et Vins :

Foie gras, pain d'épices, chocolat

Vinification :

Pendant quelques mois en cuve inox et en barrique.

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							