BORIE-MANOUX

Beau-Rivage Rouge

BORDEAUX ROUGE

2016

Fleuron de la Maison Borie-Manoux, créé dans les années 1950, Beau-Rivage symbolise le vin de Bordeaux sélectionné avec soin et attention par les oenologues de la Maison. Issu de différents domaines bordelais et basé sur les cépages bordelais que sont le Cabernet Sauvignon et le Merlot, il est fidèle à son style depuis des décennies.

VIGNOBLE

NATURE DU SOL :

Argilo calcaire

VINIFICATION

Traditionnelle en cuve ciment et inox. Fermentation pendant environ 3 semaines.

DÉGUSTATION

D'une couleur rubis intense, Beau Rivage nous offre un nez gourmand aux notes de cassis et de framboises, avec une bouche ronde et fruitée où l'on retrouve les notes fruitées présentes au nez.

ASSEMBLAGE 2016 :

50 % Merlot
50 % Cabernet Sauvignon

ACCORDS

Planche de charcuterie et fromage, pièce de boeuf grillée ou en sauce.

BORIE-MANOUX
GRANDS VINS DE BORDEAUX
88 Quai de Bacalan 33300 Bordeaux
Tel : 05 56 00 00 70
Site web : www.borie-manoux.com