

BORIE-MANOUX

Château Bégadan

MÉDOC

2018

Vignoble de 27 hectares situé au coeur du Médoc dans la commune de Bégadan appartenant depuis plusieurs générations à la famille Sallette. La répartition atypique de l'encépagement (majoritairement merlot) donne au vin une dimension toute particulière, pleine de rondeur et de finesse.



VIGNOBLE

NATURE DU SOL :

Argilo-calcaire sableux

ENCÉPAGEMENT :

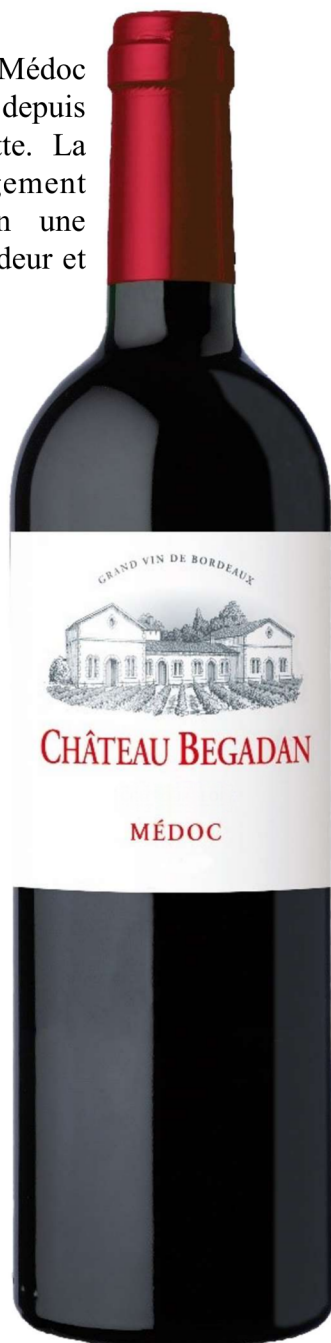
60 % Merlot

40 % Cabernet Sauvignon



VINIFICATION

Fermentation pendant 3 semaines en cuves ciments thermo-régulées. Elevage en barriques pendant 18 mois.



DÉGUSTATION

Couleur intense, profond reflet violette. Nez cerise mûre, prune fraise, réhaussé par des notes de chocolats noirs et de café torréfiés. Bouche, fraîche, puissante et ample, avec une belle sucrosité sur le final, tanins sérés et fiable longue développer des notes de fruits rouges, d'épices et des notes légèrement grillés.

ASSEMBLAGE 2018 :

60 % Cabernet Sauvignon

40 % Merlot



ACCORDS

Plats en sauce, viandes et poissons grillés, fromages. Servir à 17-18°.



NOTE(S) DE DÉGUSTATION

J. SUCKLING 91



BORIE-MANOUX

GRANDS VINS DE BORDEAUX

88 Quai de Bacalan 33300 Bordeaux

Tel : 05 56 00 00 70

Site web : www.borie-manoux.com

