

BORIE-MANOUX

Château Chantemerle

CRU BOURGEOIS

MEDOC

2016



Propriété familiale de 17 hectares de vignes, les sols graveleux, sableux et argilo-calcaire composent les parcelles d'âges très différents, allant de la jeune plantation à plus de 50 ans. Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot sont travaillés toute l'année avec le plus grand soin pour donner des raisins qui arriveront à parfaite maturité. Depuis la naissance du domaine, la récolte est entièrement produite à la propriété. Plusieurs millésimes ont été récompensés par des médailles obtenues dans différents concours.



VIGNOBLE

NATURE DU SOL :
Graves girondines

ENCÉPAGEMENT :
60 % Cabernet Sauvignon
35 % Merlot
3 % Petit Verdot
2 % Cabernet Franc



VINIFICATION

Cuvaison de 21 à 28 jours en cuves inox thermo-régulées (28° à 32°). Elevage en fûts de chêne pendant 12 mois.



DÉGUSTATION

Ce vin couleur rouge foncé avec des reflets violacés exprime la maturité sur un grand terroir. Le nez est riche et complexe. Il mêle les notes de fruits noirs à une touche boisée élégante. Un beau vin au potentiel de garde indéniable.



ACCORDS

Idéal avec de l'agneau mijoté, des aiguillettes de canard, une côte de bœuf, des ravioles aux cèpes ou un potage aux champignons.



BORIE-MANOUX

GRANDS VINS DE BORDEAUX

88 Quai de Bacalan 33300 Bordeaux

Tel : 05 56 00 00 70

Site web : www.borie-manoux.com

