



BORIE-MANOUX

Château Chantemerle

CRU BOURGEOIS

MEDOC

2018



Propriété familiale de 21 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, sable, argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT :

60 % Cabernet Sauvignon

35 % Merlot

3 % Petit Verdot

2 % Cabernet Franc



CERTIFICATION :

Haute Valeur Environnementale 3



VINIFICATION

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



DÉGUSTATION

"En bouche ce vin exprime des notes de cassis juteux/pulpeux, de fram-boise sauvage et plus légèrement de petites baies rouges sauvages asso-ciées à des touches de lilas, de rose, de minéralité racée, de cardamome, de feuille de framboisier ainsi qu'à de petites pointes d'épices, de tabac, à une subtile pointe de moka et de vanille. Bonne longueur." Choukroun Chiche-Portiche Jonathan



ACCORDS

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



NOTES DE DEGUSTATION

JAMES SUCKLING - 88/100 pts

DECANTER - 88 pts

RVF - 90 pts



BORIE-MANOUX

GRANDS VINS DE BORDEAUX

88 Quai de Bacalan 33300 Bordeaux

Tel : 05 56 00 00 70

Site web : www.borie-manoux.com

