

BORIE-MANOUX

ORIGINS

MARGAUX

2019



Origins met en avant le savoir-faire français et notamment celui de la région bordelaise, reconnu mondialement dans le monde du vin. Un cep de vigne est représenté sur l'étiquette car il exprime l'origine du vin, l'endroit même où il puise tous les éléments pour nous donner les plus belles grappes de raisins. Les racines dessinent la carte de la région bordelaise avec en point rouge la représentation de l'appellation du vin.



VIGNOBLE

NATURE DU SOL :

Graves



VINIFICATION

Fermentation en cuves inox thermo-régulées. Vieillesse pendant 10 mois, partiellement en barriques.



DÉGUSTATION

Robe grenat. Nez de brioche grillée et fruitée à la fois. Bouche ample aux notes de mûres. Finale puissante.

ASSEMBLAGE 2019 :

65 % Merlot

35 % Cabernet-Sauvignon



ACCORDS

Accompagnera parfaitement un carré de veau, un agneau de lait, une canette farcie au frois gras, un chevreau rôti.



BORIE-MANOUX

GRANDS VINS DE BORDEAUX

88 Quai de Bacalan 33300 Bordeaux

Tel : 05 56 00 00 70

Site web : www.borie-manoux.com

