

# BORIE-MANOUX

## ORIGINS

PAUILLAC

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, argile



### VINIFICATION

Fermentation pendant 15 à 20 jours.  
Vieillessement en fûts de chêne et cuves de 8 à 12 mois.



### DÉGUSTATION

Robe intense et brillante. Nez de fruits rouges, boisé et torréfié. La bouche est franche et pleine de volume, dense, les tanins puissants.

#### ASSEMBLAGE 2019 :

65 % Cabernet Sauvignon  
35 % Merlot



### ACCORDS

Servir à 17°C avec de la viande rouge, du gibier, de la volaille ou du fromage.



## BORIE-MANOUX

GRANDS VINS DE BORDEAUX

88 Quai de Bacalan 33300 Bordeaux

Tel : 05 56 00 00 70

Site web : [www.borie-manoux.com](http://www.borie-manoux.com)

