

BORIE-MANOUX

Clos de la Bonneterie

GRAVES

Le terroir fait de sols de graves composés de dépôts de graviers et de galets, mélangés de sable et d'argile lié à la proximité de la Garonne. Ces sols pauvres d'une grande perméabilité assurent une régulation optimum de l'alimentation hydrique de la vigne. Les galets présentent l'intérêt d'accumuler la chaleur toute la journée, pour la restituer la nuit, permettant une excellente maturité des raisins.



VIGNOBLE

NATURE DU SOL :

Argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT :

60% Sauvignon
40% Sémillon



VINIFICATION

Dates des vendanges : Merlot du 11 au 17 septembre et cabernet Sauvignon le 28 septembre. Vendange mécanique, éraflée et foulée. Vinification traditionnelle bordelaise avec macération 20 jours



DÉGUSTATION

Robe avec des reflets jaunes / verts
Arômes intenses d'agrumes (citron) et de fleurs blanches.. Matière fine et ample avec de la vivacité, finale longue et agréable

ASSEMBLAGE 2022:

65 % Sauvignon
35 % Sémillon



ACCORDS

Ce blanc, corsé, charnu, frais, parfumé et très aromatique, accompagnera parfaitement fruits de mer, poissons.



BORIE-MANOUX
GRANDS VINS DE BORDEAUX

88 Quai de Bacalan 33300 Bordeaux
Tel : 05 56 00 00 70
Site web : www.borie-manoux.com

