

# 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 :

80% Merlot

20% Cabernet Sauvignon



#### 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 rubis soutenu, nez complexe, fruits mûrs Attaque ronde et gourmande, finale dense et longue

#### ASSEMBLAGE 2020:

75 % Merlot

25 % Cabernet Sauvignon



#### ACCORDS

Ce Graves rouge peut être servi avec un gigot d'agneau rôti.



#### DISTINCTION

Médaille de Bronze au concours des grands vins de France à Macon 2021.



**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)

