

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

