

BORIE-MANOUX

Château Poumey PESSAC LEOGNAN ROUGE

2020

L'origine du Château Poumey remonte à 1970. Il est la propriété de Jeanne-Thérèse de Pompiers, dont l'époux est écuyer et conseiller du Roi. La bâtisse actuelle a été construite par un négociant anglais installé à Bordeaux, René Alfred Morton. Il reconstitue le vignoble en 1871. En 1988, la ville de Gradignan rachète le Château Poumey, dernière propriété viticole de la commune. En 1995 elle confie l'exploitation au Château Pape Clément, cru Classé de Graves. Depuis 2020, c'est le Domaine de Chevalier, cru Classé de Graves à Léognan qui assure la destinée de ce cru pour le compte de la ville de Gradignan.



VIGNOBLE

NATURE DU SOL :
Graves et argilo-graveleux

ENCÉPAGEMENT :
50 % Cabernet Sauvignon
50 % Merlot



VINIFICATION

Vinification en cuves thermorégulées.
Elevage en barriques de chêne français,
grain fin, 16 mois.



DÉGUSTATION

La robe est d'encre vive et brillante. Le nez est intense et doux. De très beaux arômes de Cabernet Sauvignon (épices, violette, cassis) enveloppent les fruits rouges et noirs bien mûrs du Merlot (Cerise Bigarreau, mûre, prune d'Ente). En bouche ce vin est rond, charnu, puissant et sa structure tannique est sérieuse. Cependant, ces tanins, bien enrobés de chair fruitée, permettent de parfaitement apprécier ce vin, même très jeune. L'équilibre et la précision des saveurs accompagnent une finale exquise.

ASSEMBLAGE 2020 :
55% Cabernet Sauvignon
45% Merlot



ACCORDS

A déguster avec de la viande rouge (filet de boeuf, entrecôte), de la volaille (pintade, poulet), ou du gibier (faisan).



BORIE-MANOUX
GRANDS VINS DE BORDEAUX

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

