

BORIE-MANOUX

Clos des lunes - Lune d'argent

BORDEAUX BLANC

2022

Situé à Sauternes, sur l'un des plus grands terroirs de blanc de France, le Clos des Lunes est un magnifique vignoble vallonné planté de vieux sémillons et de sauvignons blancs. Sur de très vieux ceps de vigne, certaines grappes parfaitement dorées sont choisies et délicatement triées grain par grain, par des mains expertes.



VIGNOBLE

NATURE DU SOL :
Graves et terre rouge

ENCÉPAGEMENT :
70 % Sémillon
30 % Sauvignon



VINIFICATION

Lent pressurage pneumatique sans éraflage et sans macération. Débourage naturel par gravité, en chambre froide, bâtonnage régulier des lies. Elevage de 6 mois (25 % barrique, 75 % cuve).



DÉGUSTATION

La robe est d'une subtile et brillante teinte or pâle. Le nez est complexe et mêle des fragrances florales (fleurs blanches sauvages) et fruitées (fruits blancs pulpeux, agrumes) à de rafraichissantes notes d'herbes aromatiques fraîches et d'anis étoilé. La bouche séduit par son amplitude, sa texture délicate et sa richesse aromatique.

ASSEMBLAGE 2022 :
70 % Sémillon
30 % Sauvignon Blanc



ACCORDS

Apéritifs, poissons, fruits de mer ou viandes blanches (volaille, veau, porc).



BORIE-MANOUX
GRANDS VINS DE BORDEAUX

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

