

BORIE-MANOUX

Clos Floridène Blanc

GRAVES BLANC

2020

Le Clos Floridène, à Pujols sur Ciron, dans les Graves, a été progressivement constitué par Denis et Florence Dubourdieu depuis 1982, grâce à des achats successifs de parcelles, situées sur les meilleurs terroirs viticoles. Le vignoble compte aujourd'hui 40 ha de vignes avec une moyenne d'âge de 35 ans. Le nom du cru est d'ailleurs forgé grâce aux deux prénoms de ses fondateurs.



VIGNOBLE

NATURE DU SOL :
Argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT :
50 % Sémillon
48 % Sauvignon
2 % Muscadelle



VINIFICATION

La fermentation se déroule en cuves bois et en barriques renouvelées par quart. L'élevage dure 9 mois sur lies régulièrement remises en suspension.



DÉGUSTATION

Le Clos Floridène Blanc possède le caractère particulier des vins blancs issus des grands terroirs calcaires : couleur d'or vert, arôme intense aux notes fruitées de pêche blanche, citron, pamplemousse, nuances minérales, grillées, toastées. Saveurs puissantes et fraîches du fruit dans tout son éclat, densité et structure d'un grand vin blanc. Il peut se conserver au moins 10 ans.

ASSEMBLAGE 2020 :
75 % Sauvignon Blanc
24 % Sémillon
1 % Muscadelle



ACCORDS

A déguster en apéritif, sur des poissons ou des fruits de mer.



BORIE-MANOUX
GRANDS VINS DE BORDEAUX

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

