

BORIE-MANOUX

Esprit des mers

ENTRE-DEUX-MERS

2025



Esprit des Mers, anciennement *Chapelle des Mers*, est un vin né au cœur de l'Entre-Deux-Mers, région située entre la Garonne et la Dordogne. Sa nouvelle étiquette met en scène un bar sur fond de mer dorée, éclairée par les reflets du soleil sur le bassin d'Arcachon. Un clin d'œil à la région bordelaise et à ses habitants, très attachés à ce paysage emblématique. Entre terre et mer, imprégné de lumière et d'authenticité, Esprit des Mers invite à la contemplation, au partage de moments simples et sincères, et à la dégustation d'un verre d'Entre-Deux-Mers.



VIGNOBLE

NATURE DU SOL :

Argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT :

Sémillon
Sauvignon
Muscadelle



VINIFICATION

Macération pelliculaire avec une fermentation à froid dans des cuves inox thermo régulées à 18 degrés.



DÉGUSTATION

Esprit des Mers 2025 offre une fraîcheur éclatante, portée par des arômes d'agrumes et de fleurs blanches qui annoncent une bouche pure et harmonieuse. Des notes délicates de pêche et de citron apportent une belle légèreté, tandis qu'une touche minérale vient structurer l'ensemble. La finale, à la fois croquante et équilibrée, prolonge le plaisir de dégustation. Un millésime vif, élégant et lumineux.

ASSEMBLAGE 2025:

50% Sémillon
50% Sauvignon



ACCORDS

Se mariera à merveille avec des apéritifs gourmands ou des mets légers et frais comme des fruits de mer (huîtres, crevettes grillées...), un carpaccio de bar ou un filet de dorade, une salade de chèvre chaud, des fromages frais (chèvre, ricotta).



BORIE-MANOUX

GRANDS VINS DE BORDEAUX

88 Quai de Bacalan 33300 Bordeaux

Tel : 05 56 00 00 70

Site web : www.borie-manoux.com

