

BORIE-MANOUX

Château Desmirail

MARGAUX

2021

Le Château Desmirail, fondé au 18ème siècle par Jean Desmirail, est un troisième Grand Cru Classé de 1855. Acquis par la famille Lurton en 1982, il a bénéficié de rénovations et d'une viticulture raisonnée. Aujourd'hui, il produit des vins élégants et fins, reflétant l'excellence de l'appellation Margaux.



VIGNOBLE

NATURE DU SOL :

Graves

ENCÉPAGEMENT :

50% Cabernet Sauvignon

40% Merlot

5% Cabernet-Franc

5% Petit Verdot



VINIFICATION

Le Château Desmirail utilise une combinaison de méthodes traditionnelles et modernes pour produire ses vins, en adaptant le processus selon les cuvées.



DÉGUSTATION

Le vin présente une robe rouge grenat profond et un nez délicat aux arômes de fruits mûrs, avec une note boisée. En bouche, il offre une texture agréable, des tanins soyeux et une expression aromatique en développement. Ce millésime, encore jeune, a un bon potentiel de garde.

ASSEMBLAGE 2021 :

45% Cabernet Sauvignon

45% Merlot

5% Cabernet Franc

5% Petit Verdot



ACCORDS

Excellent avec le baron d'agneau rôti, le filet de bœuf, ou encore un magret de canard. Des fromages affinés comme le brie ou le comté se marient également parfaitement.



NOTE(S) DE DÉGUSTATION

DECANTER 90

J. SUCKLING 92-93

RVF 93-94

B+D 89-90

M. DEL MONEGO 92

Y. BECK 90-91

TERRE DE VINS 91



BORIE-MANOUX

GRANDS VINS DE BORDEAUX

88 Quai de Bacalan 33300 Bordeaux

Tel : 05 56 00 00 70

Site web : www.borie-manoux.com

