

BORIE-MANOUX

La salle de château Poujeaux

MOULIS

2018

Propriétaires depuis 10 ans du Château Poujeaux, la famille Cuvelier poursuit la mise en valeur de sa propriété médocaine. Autour d'une équipe impliquée, elle préserve les valeurs familiales, humaines et qualitatives dans le respect d'un terroir qui exprime sa complexité.



VIGNOBLE

NATURE DU SOL :
Graves de Günz

ENCÉPAGEMENT :
50% Cabernet sauvignon
40% Merlot
5% Cabernet franc
5% Petit-verdot



VINIFICATION

Fermentation des raisins en baies entières dans 51 cuves inox, bois et béton, thermorégulées, de capacités étudiées aux sélections parcellaires, extraction par remontages, cuvaison de 20 à 25 jours.



DÉGUSTATION

L'attaque est souple et ronde, les tannins sont fins, soyeux et d'une grande élégance.

ASSEMBLAGE 2018 :
81 % Merlot
19 % Cabernet Sauvignon



ACCORDS

Ce vin s'accorde parfaitement avec le gibier, les viandes rouges et blanches grillées, ainsi que les fromages à pâte dure. Une harmonie gustative idéale !

GENCODE : 3441941218104



BORIE-MANOUX

GRANDS VINS DE BORDEAUX

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

