



Château Le Joyeux 2015

Borie-Manoux



Artikel Nr.	09040
Land	Frankreich
Herkunft	Bordeaux, die Gemeinde Saint-Germain de Puch
Rebsorte	Merlot (70 %), Cabernet Sauvignon (20 %), Cabernet Franc (10 %)
Qualitätsbezeich.	AC Bordeaux
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18°C
Ausbau	4 Monate Maischestandzeit mit anschließender temperaturkontrollierter Gärung im Edelstahl. Ausbau für 6 Monate im Edelstahl.
Boden	Kalkiger Lehm
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Dunkles Purpurrot. In der Nase Schwarzkirsche, sehr gute Himbeer- und Johannisbeer-Fruchnoten. Aromen von reifen Blaubeeren, Stroh, Erdbeer, sauber und elegant am Gaumen mit mittlerem Körper und sehr sanften reifen Tanninen.
Empfehlung	Rindergeschnetzeltem und Schmorbraten, vegetarische Gerichte, gebratenes rotes Fleisch, Käse
Über den Winzer	Borie-Manoux A.S. wurde 1870 als Negociant Borie in Pauillac gegründet. Der Schwiegersohn von Marcel Borie, Emile Castéja folgte ihm nach und führte Borie-Manoux bis in die 90er Jahre, wo er in dieser Funktion von seinem Sohn und jetzigen Vorstand Philippe Castéja beerbt wurde. Die Familie Castéja hat im Zuge der letzten Jahrzehnte, ausgehend von Château Batailley und Château Lynch-Moussas laufend Châteaux im Bordelais dazu erworben. Zu Borie-Manoux gehört auch Château du Pin, Beau-Rivage und Château La Bouade,