



## Médoc de Port Royal 2018

Borie-Manoux



Artikel Nr.	09025
Land	Frankreich
Herkunft	Die Weine kommen von drei verschiedenen Chateaux im Médoc
Rebsorte	Cabernet Sauvignon (60 %), Merlot (40 %)
Qualitätsbezeich.	AOP
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18°C
Ausbau	8 Monate im Stahltank
Boden	Kies, ein wenig Sand und Tonerde
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Eine purpurrote Farbe. Feine Nase von Cassis, Himbeere und Kirschen, Würze. Frisch und jugendlich, Eine purpurrote Farbe. Feine Nase, geschmolzene Tannine in schöner Balance mit genügend Säure und Frucht.
Empfehlung	Passend zur gutbürgerlichen Küche und allem gegrillten Fleisch. Auch helles Fleisch mit kräftigen Saucen, Pastagerichte und Käse harmonieren.
Über den Winzer	<p>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,</p>