



BORIE-MANOUX

Beau-Rivage Blanc

BORDEAUX BLANC

Créé en 1950, Beau-Rivage est décliné en trois couleurs. La qualité des vins et leur régularité au fil des millésimes en font une référence sur la place de Bordeaux. Beau-Rivage blanc est composé de deux à trois variétés de cépages en fonction des millésimes : le Sauvignon blanc, le Sémillon et la Muscadelle.



VIGNOBLE

NATURE DU SOL :

Argilo calcaire



VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuves thermo régulées.



DÉGUSTATION

Une robe brillante aux reflets émeraude, un nez d'agrumes et de fleur blanche. En bouche une belle fraîcheur et une belle vivacité.

ASSEMBLAGE :

75 % Sauvignon

25 % Sémillon



ACCORDS

Servi frais, il convient aussi bien à l'apéritif que pour accompagner poissons et crustacés.



BORIE-MANOUX

GRANDS VINS DE BORDEAUX

88 Quai de Bacalan 33300 Bordeaux

Tel : 05 56 00 00 70

Site web : www.borie-manoux.com

