



BORIE-MANOUX

GRANDS VINS DE BORDEAUX

FAKTA

Søde vine

Drue(r): 5% Moscadello, 95% Sémillon

Lagring: 12-18 Mdr på en blanding af fade og stål

Alkohol: 12.5%

Syreindhold: 4 g/L

Restsukker: 115,8 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 01804221935



2019 CHATEAU GRAND DOUSPRAT, SØD

Sainte-Croix-du-Mont

Distriktet

Producenten

Man kan godt være et af de ældste familieejede vinfirmaer i Bordeaux, eje en perlerække af områdets mest klassiske slotte og så samtidig lave tidsaktuelle vine, der ikke fornægter deres oprindelse. Det er Borie-Manoux, ejet af familien Castéja, et enestående eksempel på.

Borie-Manoux blev grundlagt i 1870 i Pauillac af Pierre Borie, hvis familie boede på Château Batailley - klassificeret 5. Cru Classé i 1855. Pierres søn, Eugène Borie, førte firmaet videre til 1939. Efter 2. verdenskrig overtog dennes søn, Marcel, Château Batailley og flyttede endvidere selve firmaet Borie-Manoux til byen Bordeaux, hvor det i dag stadig har hovedsæde. I 1961 overdrog Marcel Borie firmaet til sin svigersøn, Emile Castéja, og det er i dag Emilés søn, Philippe Castéja - og dermed 5. generation - som er ved roret, godt hjulpet af 6. generation.

Borie-Manoux har altid været kendt i Bordeaux for deres stræben efter det ypperste - selv i perioder, hvor mange producenter har ladet store prisfald gå ud over kvaliteten. Fra at eje et enkelt slot i 1870 (Château Batailley) samt nogle af Bordeaux's mest kendte mærkevine, som Beau-Rivage og Chapelle de la Trinité, har Borie-Manoux i årenes løb købt andre fornemme slotte som bl.a.: Château Trotte Vieille, Premier Grand Cru Classé, Saint-Emilion (1950), Château Beau-Site, Cru Bourgeois Supérieur, Saint-Estèphe (1955) og Château du Domaine de l'Eglise, Pomerol (1973).

Produktet

Fyldig og cremet dessertvin der laves 40 km sydøst for Bordeaux i Frankrig. Sémillon er hoveddruen, hvor de 18 måneders lagring giver en uovertruffen dybde og kompleksitet. Klare smagsnoter af honning og melon samt let brændte nødder. Cremet, fyldig og super charmerende smag.

Nyd den ved ca. 10 grader til modne oste, patéer, terriner, chokolade og julekonfekten.

Flot håndværk fra A-Z.

