VIGNOBLES BURLIGA

BULLES DE TALEYRAN

CREMANT DE BORDEAUX

- Encépagement : 100 % Sémillon
- Sol : Argilo-Graveleux
- Age moyen : 30 ans
- Méthode de culture : Traditionnelle raisonnée
- Vinification : Vendange manuelle. Vinification basse température thermorégulée
- Conditionnement : Bouteilles 75 cl

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Ce Crémant brut 100% Sémillon est porté par un cordon de bulles fines et intenses.
Le nez dévoile des arômes de fruits secs et de fruits blancs, réhaussés de notes épicées.
La bouche bien équilibrée, associe un caractère onctueux et une joile fraîcheur finale.

TARIF

Bouteille de 75cl ..... 8.90 ? TTC

Commander sur notre site marchand

FICHE TECHNIQUE

vignoblesburliga
vignobles-burliga
vignobles-burliga
contact@burliga.com
05 56 72 98 93