



VIGNOBLES
BURLIGA

FICHE TECHNIQUE

Chateau PAULIN BORDEAUX ROSE

MILLESIME 2017

- Encépagement : 80% MERLOT - 20% CABERNET SAUVIGNON
- Sol : Argilo-Graveleux
- Age Moyen : 25 ans
- Surface : 7 ha
- Méthode de culture : Traditionnelle
- Vinification : Fermentation à basse température
- Elevage : Mise en bouteilles au château
- Production : 420 hl
- Conditionnement : 75cl - 150cl - BIB 5L et 10L

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Implanté à la pointe de l'Entre-deux-Mers, notre vignoble produit notre rosé, sa robe pétale de rose dévoile un bouquet complexe alliant la groseille, la fraise et la cerise. Fruité et tendre au palais, il construit sur la fraîcheur et la légèreté. La nature a du bon. C'est un vin qui ouvre la porte à de bonnes fêtes entre amis.

RECOMPENSES ET GUIDES

Médaille d'Or au Concours de Bordeaux des vins d'Aquitaine 2017




Médaille d'ARGENT au Concours International de Lyon 2016

Médaille d'OR au Concours International de Lyon 2014 & 2015

Avis Guide HUBERT 2016 : "Nez très épanoui, fruits rouges bien mûrs, notes d'abricot, de la minéralité, bouche rondouillarde et généreuse, fruitée et vive. Un rosé facile à boire et rafraichissant."

TARIFS :

- Bouteille 75cl..... 6.40 ? TTC
- Magnum "Bellissima"....19.90 ? TTC
- Bag-In-Box 5 litres..... 19.80 ? TTC
- Bag-In-Box 10 litres.....36.00 ? TTC

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

