



VIGNOBLES
BURLIGA

FICHE TECHNIQUE

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 joie fraîcheur finale.

TARIF

Bouteille de 75cl 8.50 ? TTC



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