VIGNOBLES BURLIGA

FICHE TECHNIQUE

CHATEAU LA LANDE DE TALEYRAN Entre-deux-mers

MILLESIME 2019

- Encépagement : 60% SAUVIGNON - 40% SEMILLON
- Sol : Argilo-Graveleux
- Age Moyen : 25 ans
- Surface : 6 ha
- Méthode de culture : Traditionnelle
- Vinification : Macération pelliculaire, fermentation à basse température et bâtonage sur lies
- Elevage : Mise en bouteilles au château
- Prodution : 300 hl

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Situé à la pointe de l'Entre-deux-Mers, notre vin blanc est fruité et expressif. Cette appélation est un ambassadeur des vins de Bordeaux Blanc. Nous faisons le choix d'y mettre le meilleur de notre savoir faire. Lors de sa dégustation nous espérons qu'il vous provoquera des sensations inoubliables. En apéritif, vous pouvez aussi l'associer avec des fruits de mer.

CONCOURS

Médaille d'Or au Concours Général de Paris 2016
Médaille d'Argent : Concours International de Lyon 2016, au Concours de BORDEAUX Vins d'AQUITAINE 2016, au Concours du Challenge de l'ENTRE-DEUX-MERS 2016 et au Concours de Bordeaux des Vins d'Aquitaine 2017.

TARIFS :

Bouteille de 37,5cl.....3,90 ? TTC

Bouteille de 75 cl.....6.80 ? TTC
Bag-In-Box 5 litres.....19.90 ? TTC
Bag-In Box 10 litres..... 36.50 ? TTC

Commander sur notre site marchand



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