



VIGNOBLES
BURLIGA

CHATEAU LA LANDE DE TALEYRAN Entre-deux-mers

MILLESIME 2017

- 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 bâtonnage sur lies
- Elevage : Mise en bouteilles au château
- Production : 300 hl
- Conditionnement : Bouteilles 75cl - 375 cl - BIB 5 L et 10 L

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Situé à la pointe de l'Entre-deux-Mers, notre vin blanc est fruité et expressif. Cette appellation 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'Argent au Concours de Bordeaux des Vins d'Aquitaine 2017

Médaille d'Or au Concours Général de Paris 2016

Médaille d'Argent au Concours International de Lyon 2016

Médaille d'Argent au Concours de BORDEAUX Vins d'AQUITAINE 2016

Médaille d'Argent au Concours du Challenge de l'ENTRE-DEUX-MERS 2016

GUIDE GILBERT-GAILLARD 2015 : Sélection OR 87/100 :

"Robe jaune claire brillant, reflets jeunes. Nez délicat associant fruits blancs et agrumes. Attaque vive, bouche souple, ronde, ample. Les arômes sont portés par une fraîcheur persistante. Ensemble équilibré. Vin réussi à apprécier sur un poisson gras."

TARIFS :

Bouteille de 75 cl..... 6.40 ? TTC

Bag-In-Box 5 litres.....19.80 ? TTC

Bag-In Box 10 litres..... 36.00 ? TTC



FICHE TECHNIQUE

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