VIGNOBLES BURLIGA

FICHE TECHNIQUE

Château LANDRIEU

MILLESIME 2016

- Encépagement : 70% Merlot Noir - 30 % Cabernet Sauvignon
- Sol : Argilo-Graveleux
- Age Moyen : 30 ans
- Surface : 15 ha
- Méthode de culture : Traditionelle raisonnée
- Vinification : Traditionnelle thermorégulée en cuves inox. 3 remontages par jour et délestage pendant la période de fermentation
- Elevage : Traditionnel. Mis en bouteilles au château

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Une teinte brillante rouge cerise, accompagnée d'âromes de cassis et de café fraichement moulu. Généreux et persistant, ce vin vous plaira en toutes circonstances. Essayez-le avec des viandes rouges ou des fromages de France.

Médaille d'Or au Concours Internation de Lyon 2016

Médaille de Bronze au Concours des Grands Vins de France de Macon 2016

Avis Guide Hachette 2016-2017 : "Le nez de ce 2015 est discret mais fin, sur le Zan, les fruits noirs et les épices. Des arômes prolongés avec plus d'intensité par une bouche bien équilibrée, souple et legère.

L'archétype du "vin plaisir "à boire sur le fruit."

TARIF :

Millésime 2016, 75cl..... 5.00 ? TTC

Commander sur notre site marchand



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