PERLE DE TUTIAC CRÉMANT BRUT BLANC

VIGNERONS DE TUTIAC



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Le Perle de Tutiac est un Crémant de Bordeaux offrant une robe jaune or avec des reflets brillants. La bulle est fine avec une mousse persistante. Au nez se dégagent des arômes de fruits, avec des notes fleuries, d'épices et de torréfaction. La structure en bouche est caractéristique des crémants de Bordeaux, avec une effervescence non agressive. Finale longue et fruitée. Servir entre 5 et 8 degrés.

Accords mets et vins

Détails

Degrès : 12 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Sémillon, Cabernet Franc, Muscadelle
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Domaine : Les Vignerons de Tutiac
Couleur : Blanc
Effervescent : oui
Appellation : Crémant de Bordeaux

Caractéristiques

Cépage : 50% Cabernet, 30% Sémillon, 20% Muscadelle
Vendange : Manuelle en clayettes
Vinification : Méthode traditionnelle, seconde fermentation en bouteille
Elevage : 12 mois

Dégustation

Robe : La robe est jaune or avec des reflets brillants
Nez : Au nez se dégagent des arômes de fruits, avec des notes fleuries, d'épices et de torréfaction.
Bouche : La structure en bouche est caractéristique des crémants de Bordeaux, avec une effervescence non agressive.
Finale : Finale longue et fruitée

HISTOIRE DU DOMAINE

Nous sommes 700 vignerons des deux rives de la Gironde unis par la vie, le vin et notre esprit fraternel de coopération. Audacieux, obstinés, obsédés par la qualité, c'est bien notre style, notre manière de faire nos vins.