



TUTIAC
TOUT BORDEAUX !

AOC Crémant de Bordeaux



Perle BRUT

AOC Crémant de Bordeaux

Cépage : 50% Cabernet, 30% Sémillon, 20% Muscadelle

Elaboration : Méthode traditionnelle

Dégustation : La robe est 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.

Accords gourmands : Très agréable à l'apéritif ou sur un dessert fruité.

Température de service: 5 - 8°C

00(33) 557 324 833
www.tutiac.com
contact@tutiac.com