

PERLE DE TUTIAC

AOC / Crémant de Bordeaux



CÉPAGES / 70% Sémillon, 30% Cabernet Franc
GRAPE VARIETIES / 70% Sémillon, 30% Cabernet Franc

SOLS / argileux limoneux
SOIL / siliceous clay

ELABORATION / Méthode traditionnelle

AGEING / Traditional method

DÉGUSTATION / Il offre une robe d'un jaune clair éclatant. Une note de pamplemousse pleine de vivacité rafraîchit son bouquet fin et élégant. On retrouve en bouche les arômes fins et discrets du sémillon.

TASTING NOTES / A sparkling light yellow robe. The elegant, subtle bouquet is spiced up with a very lively hint of grapefruit. On the palate, the semillon comes through with its discrete, subtle flavours.

ACCORDS GOURMANDS / Très agréable à l'apéritif ou sur un dessert fruité.

FOOD & WINE PAIRING / Aperitif, fruity dessert

■ L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Consommez avec modération ■ PHOTOS NON CONTRACTUELLES ■
Référence D - Date de modification 26/02/2015

LES VIGNERONS DE
TUTIAC
BORDEAUX

☎ 00(33) 557 324 833 // www.tutiac.com // E-mail : contact@tutiac.com