



LES COLLINES DU BOURDIC

Vignerons depuis 1928



Voltige

Seule la méthode est traditionnelle !

CEPAGE & APPELATION

Blanc : 100% Viognier

Vin de France . Mousseux de qualité - BRUT

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Nez fin sur des notes d'agrumes. Bulles fines, bouche élégante avec des notes légèrement beurrées et citronnées. Belle longueur.

ACCORDS METS & VIN

Apéritif, Coquillages, Poissons fumés et Desserts.

TEMPERATURE DE SERVICE

Servir à 8°C

DUREE DE GARDE

2 ans

RENDEMENT & TERROIR

50 hl/ ha. Marnes de bas de pente

ELABORATION

Méthode traditionnelle

DESCRIPTION

Bouteille Méthode Traditionnelle Séduction Cannelle.

Carton couché de 6 bouteilles

