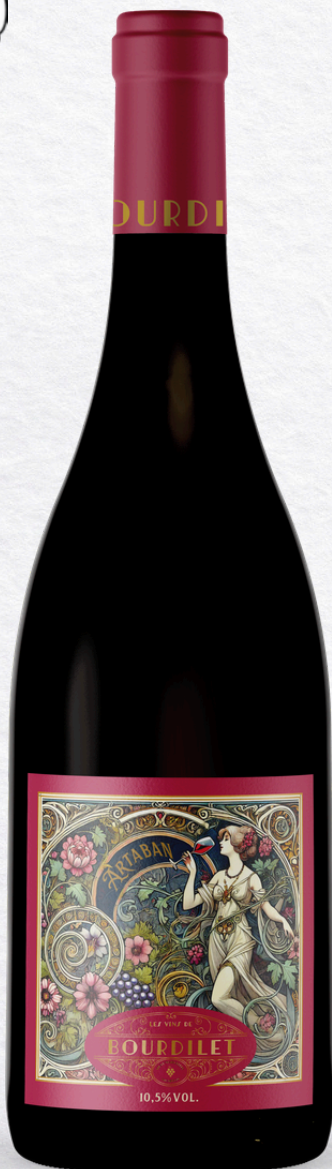




Vigneron jusqu'au plus profond de son âme, habité par le désir de bien faire et de bien faire « différent », Silas Marcellin n'est pas un paysan ordinaire ! S'inscrivant dans la continuité rassurante des vieilles maisons d'autrefois, il a créé la maison « Bourdilet » qui loin d'être uniquement le nom de sa terre, retranscrit les valeurs de tradition, de bien faire et de bien-veillance de ces producteurs ancestraux qui attachaient de l'importance au produit avec des qualités suivies et de vraies relations humaines avec leurs partenaires. Forte d'une belle gamme de vins différents, d'eaux de vies et d'Armagnacs raffinés et de fruits à l'alcool revigorants, la maison Bourdilet est tel un phare rassurant au milieu de la tempête des folies du marketing moderne et de la consommation irréfléchie. Vous aussi, franchissez le pas de porte de la maison Bourdilet et faites un bon dans le temps pour un voyage dans le beau et le bon.

Bourdilet « Art Déco »



ARTABAN



TERROIR : Sols argileux et calcaires profonds qui offrent une excellente structure et typicité à notre vin. **CÉPAGE ARTABAN:** Dit résistant car il est insensible au mildiou et à l'oidium. En France l'Artaban est officiellement inscrit au «Catalogue des variétés de vigne» depuis 2018.



DÉGUSTATION : De couleur ruby, le nez frais, fruité et épicé invite à la dégustation. Ces notes de fruits rouges et de poivre blanc donne de la profondeur au vin. Un vin croquant et juteux à partager sans modération.



ACCORDS METS & VIN : À déguster entre 14 et 18 degrés ce vin se boira aussi bien frais qu'à température ambiante. Il ira parfaitement sur des planches apéritives à base de charcuteries ou de fromages qu'avec des poissons grillés.



GARDE : 2 ans **ALCOOL:** 10,5%vol.

