



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 bienveillance 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 »

ROSÉ



TERROIR : Sols argileux et calcaires profonds qui offrent une excellente structure et typicité à notre vin. **ROSÉ DE SELECTIONS PARCELLAIRES:** sélections rigoureuse des jus de gouttes de floral en assemblage avec du merlot et du cabernet-sauvignon.



DÉGUSTATION : Le rosé Bourdilet offre un vin sur des notes de fraise, framboise et groseille. Éclats d'agrumes en bouche. Ce rosé est léger et gourmand.



ACCORDS METS & VIN : À déguster à 10°C. Apéritif, tapas, barbecue, carpaccio de la mer, salade de légumes



GARDE : 2 ans

ALCOOL: 10,5%vol.

