



## Le Bourru



### Type de vin

Blanc doux



### Appellation & Région viticole

Vin bourru



### Commentaire

Découvrez le vin bourru, une tradition ancrée dans l'histoire viticole française. Ce vin en cours de fermentation, encore en devenir, incarne l'essence même du travail du vigneron au fil des saisons. Symbole de convivialité et de partage, le vin bourru est souvent dégusté lors des vendanges, offrant un moment privilégié pour célébrer le début du cycle viticole. Sa robe claire et son caractère effervescent captivent les amateurs de vin en quête d'authenticité et de terroir.



### Dégustation

Lors de la dégustation, le vin bourru révèle une palette d'arômes frais et subtils, évoquant les premières sensations de la vendange. Au nez, des notes de fruits frais et de fleurs printanières se mêlent à une légère effervescence, offrant une expérience olfactive pleine de fraîcheur et de vivacité. En bouche, sa texture légère et son acidité lui confèrent une buvabilité incomparable, tandis que sa finale persistante laisse une empreinte mémorable. Parfait pour accompagner des mets simples et authentiques ou pour être dégusté lors de moments de partage entre amis, le vin bourru incarne l'essence même du plaisir à l'état brut.



### Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6