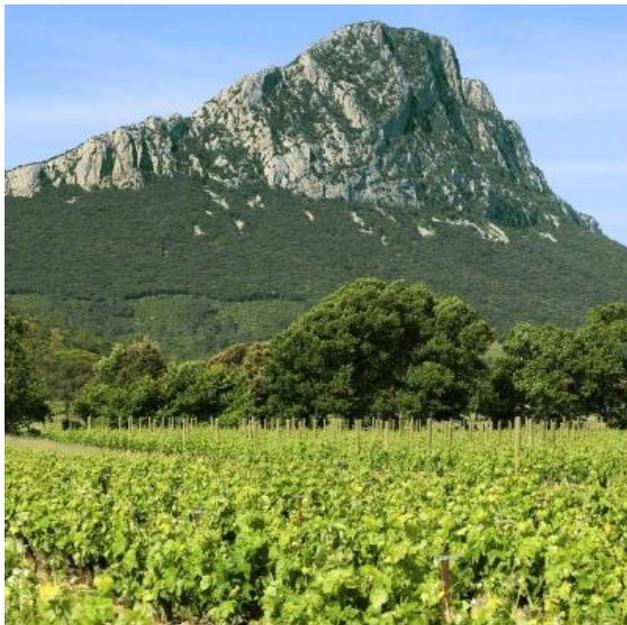


LES VIGNERONS DE TUTIAC



Accords mets et vins

A l'apéritif avec des toasts de caviar d'aubergines, salades de crustacés et agrumes, poissons à chair blanche (comme le bar, le lieu).

Détails

Viticulture : Biologique
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Theme : Zéro Résidu Pesticides
Appellation : AOP Bordeaux
Bio : oui
Cépages : Sauvignon blanc
Couleur : Blanc
Domaine : Les Vignerons de Tutiac
Millesime : 2021
Contenance : 0,75 L
Degrès : 12,5 %

Dégustation

Robe : Couleur pâle, beaux reflets argentés et verts.
Nez : Nez très intense et frais, marqué par les agrumes, avec un côté végétal marqué par les bourgeons de cassis, citronné.
Bouche : En bouche, bel équilibre entre le volume et la fraîcheur, un très long retour d'arôme citron vert.
Finale : Finale vive avec une grande fraîcheur aromatique.
Température de service : 8°C

Caractéristiques

Terroir : Les sols sablo-argileux profonds, cimentés par les argiles en agrégats nets, proposent une belle macroporosité sur toute la hauteur du sol. Cette organisation aérée des agrégats permet un drainage optimal de l'eau et une bonne circulation de l'air, favorables à une vie du sol dynamique et favorisant aussi de bonnes conditions de minéralisation de la matière organique. Le sol assure ainsi une nutrition optimale de la vigne. L'alimentation hydrique peu limitante favorise la photosynthèse et l'accumulation des sucres, tout comme la synthèse intense des précurseurs d'arômes.

Cépage : 100% SAUVIGNON BLANC

Vendange : MECANIQUE

Viticulture : Taille raisonnée, ébourgeonnage, effeuillage, vendange en vert. Hauteur de feuillage importante, qui amène une consommation plus rapide de la réserve hydrique du sol par évapotranspiration et assure un rapport feuille/fruit permettant d'assurer de belles concentrations et une forte extractibilité. Ramassage à maturité optimale des raisins (en légère surmaturité), tôt le matin, afin de préserver au maximum le "fruit" du raisin et tout son potentiel d'expression.

Vinification : En cuve inox. Assemblage de moût issu de pressurage direct et de moût stabulé à froid 8 jours à 2 °C (avec 4 remises en suspension quotidiennes), débouillage statique.

Elevage : En cuve inox

HISTOIRE DU DOMAINE

Nous sommes 700 vignerons des deux rives de la Gironde unis par la vie, le vin et notre esprit fraternel de coopération. Audacieux, obstinés, obsédés par la qualité, c'est bien notre style, notre manière de faire nos vins.

