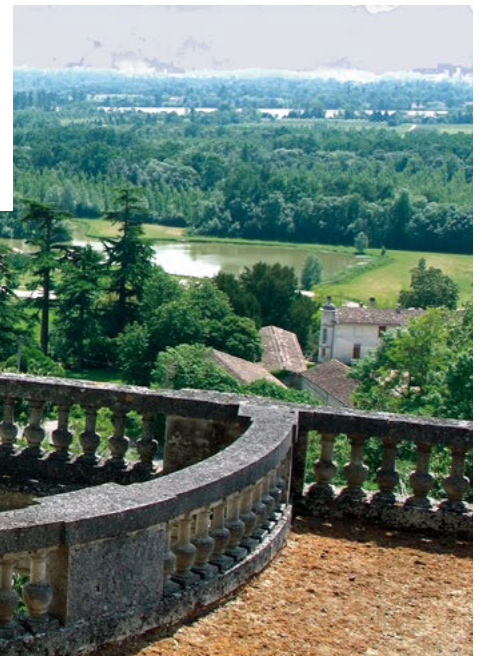
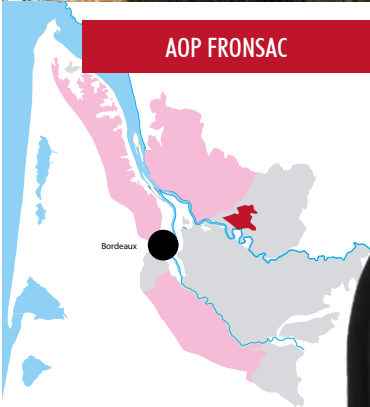




TUTIAC  
TOUT BORDEAUX !



AOP FRONSAC



1937

AOP FRONSAC - Rouge



Millésime : 2022

Cépages : Merlot - Cabernet Franc

Sols : Argile, sable et calcaires

Culture : Agriculture raisonnée

Vinification : Macération pré-fermentaire à froid. Pendant trente jours environ, fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées, suivie d'une macération post-fermentaire avec un délestage.

Elevage : Ce vin a été élevé en cuve inox pendant 6 mois.

Dégustation : Cette cuvée offre une magnifique couleur rouge griotte intense. Ses notes de fruits noirs, sa bouche généreuse à la fois vanillée et fruitée font de cette cuvée un vin unique.

Accords gourmands : Viandes rouges, volaille rôtie, fromages...

1937, c'est la date de création de notre premier regroupement de producteurs au cœur de la région bordelaise dans l'aire d'appellation Fronsac

& 00(33) 557 324 833 // [www.tutiac.com](http://www.tutiac.com) // E-mail : [contact@tutiac.com](mailto:contact@tutiac.com)