



**TUTIAC**  
TOUT BORDEAUX !



AOP FRONSAC



# 1937

AOP FRONSAC - Rouge



**Millésime :** 2018

**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)

☐ L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION ☐ PHOTOS NON CONTRACTUELLES ☐ RÉFÉRENCE D - DATE DE MODIFICATION 23/11/2018