



# ORIGINES AU PIN

BLAYE  
CÔTES DE BORDEAUX

*Les Vignerons de Tutiac sont devenus de véritables experts de leurs terroirs. Chaque parcelle de vigne répond à un cahier des charges précis, ce qui permet de travailler chaque cuvée avec une grande précision.*

**SITUATION DANS LE PAYSAGE /** Ce Merlot concentré et charnu est issu de terroirs argilo-calcaires situés au Lieu-Dit Le Pin, sur la commune d'Anglade. La situation en haut de coteau garantit un ensoleillement optimal et un bon drainage, et induit une contrainte hydrique estivale modérée. On obtient ainsi un vin d'une belle concentration, marqué par sa profondeur et sa richesse aromatique.

**CÉPAGE /** Merlot

**VINIFICATION /** Vinification classique. Macération pré-fermentaire à froid. Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées, suivie d'une macération post-fermentaire avec un délestage. Après une cuvaison de trente jours environ, le vin est soutiré et entonné en barriques de chêne français (100% bois neuf) pour un élevage d'une durée de 15 mois.

**DÉGUSTATION /** Belle couleur grenat aux reflets violins. Le nez est ouvert, élégant et racé où s'entremêlent subtilement des arômes de fruits mûrs (cassis et griotte), de réglisse et de girofle, de vanille et de grillé. La bouche est ronde et suave, avec de finesse et de l'équilibre, construite sur une trame tannique fondue et soyeuse et un bouquet expressif de fruits rehaussé par des notes boisées. Très belle persistance.