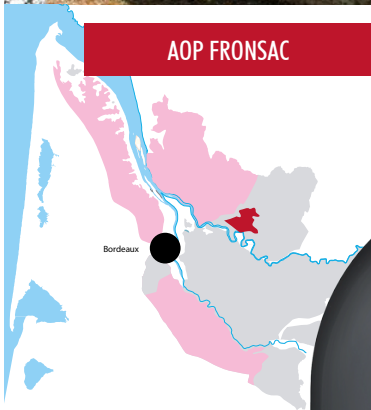




TUTIAC
TOUT BORDEAUX !

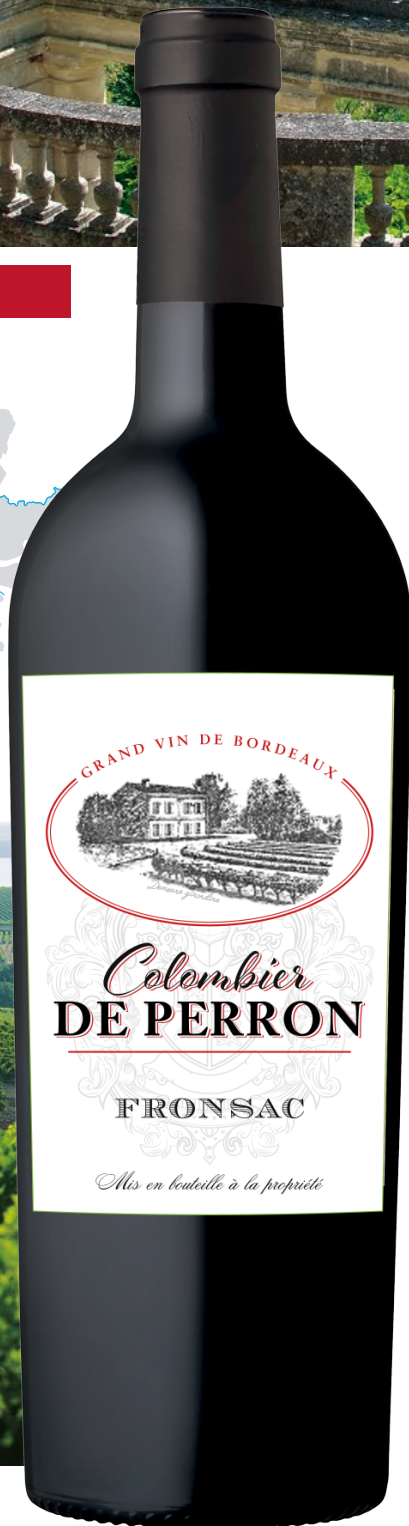


AOP FRONSAC



Colombier **DE PERRON**

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...

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