

ORIGINES COUDRAT

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 vin 100% Merlot est issu d'une parcelle sélectionnée pour son terroir d'argiles graveleuses. Son nom vient de coudrier, un arbre de la famille des noisetiers, très présent sur ces parcelles. La densité particulièrement forte des sols à cet endroit a pour effet de freiner le développement des racines et de limiter le potentiel d'hydratation de la vigne, ce qui résulte en un vin d'une concentration exceptionnelle.

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 18 mois.

DÉGUSTATION / Belle robe pourpre dense et intense. Des arômes de boisé de torréfaction et de moka apparaissent au premier nez, qui s'ouvre ensuite sur des notes de fruits rouges confiturés et d'épices. Gras et dense en bouche, avec une charpente tannique marquée, le milieu de bouche est puissant avec un bouquet de menthol, de pruneau, de café et de coco.



Avec Agri Conscience Les Vignerons de Tutiac garantissent transparence et traçabilité de leur production, dans le respect de l'environnement, de la biodiversité et de la santé du consommateur.

