



ENNEA

IGP ATLANTIQUE

Millésime: 2023

Cépage: 100% Sauvignon blanc

Alcool: 9 %

Vinification: Tout est mis en œuvre pour produire un vin à faible teneur en alcool tout en préservant son fruit et sa fraîcheur. Les raisins ont été récoltés à pleine maturité afin de préserver tout leur potentiel aromatique.

La fermentation habituelle avec des souches de levures sélectionnées transforme ces précurseurs d'arômes en arômes fermentaires plus riches.

L'élevage sur lies, habituel pour tous nos vins, intensifie la sensation de plénitude et de longueur en bouche. La mise en bouteille précoce permet de capter le maximum d'arômes et de préserver leur fraîcheur tout au long de l'année.

Note de dégustation: Une belle couleur jaune avec des reflets verts brillants. Au nez, il est ample et fruité avec des notes de fruits blancs (pêche, ananas) et de citron vert.

En bouche, ce blanc allégé est rafraîchissant, avec un bon équilibre. La rondeur avec un mélange de poires et d'ananas, la vivacité des agrumes et la douceur acidulée.

Accords gourmands: Idéal à l'apéritif, il accompagnera également à merveille les poissons, les fruits de mer et les huîtres.



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