



# ENNEA

IGP ATLANTIQUE

**Millésime :** 2023

**Cépage :** Merlot

**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 :** Ce rosé présente une couleur très pâle et offre des arômes délicats de fruits rouges, de fraise et de banane.

En bouche, il est vif et frais, avec une acidité vive et des saveurs de fraises juteuses, complétées par une subtile douceur de banane.

**Accords gourmands :** Ce vin sera idéal avec un céviche de poisson, un tartare de saumon, une bruschetta de tomate ou encore une salade de fruits frais.



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