TUTIAC

CAVE DE L'ANNÉE 2025

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

MODE ROUGE

BORDEAUX CHILLED

Millésime : 2024

Cépage : Merlot

Sols : Argilo-calcaires

Vendanges nocturnes, à la « fraîche »

Vinification : Grâce à une macération douce à basse température, suivie d'une fermentation délicate, ce vin léger dévoile une belle couleur grenadine, franche et éclatante.

– – – – –

Notes de dégustation :

La robe est vive et limpide rouge cerise.

Le nez charme par ses arômes intenses de bonbon à la fraise, mêlés à des notes de framboise et de groseille, apportant une touche de gourmandise.

En bouche, l'attaque est **fluide et légère**, portée par des saveurs de fruits rouges frais, comme **la fraise et la cerise**, qui s'épanouissent avec une agréable **sucrosité**. Cette douceur naturelle souligne la gourmandise du vin, équilibrée par une belle fraîcheur qui prolonge le plaisir en finale.

Accords gourmand : Apéritifs conviviaux, planches de charcuteries, salades estivales aux accents sucrés-salés.

Il s'accordera également avec des grillades légères, des brochettes de volaille marinée ou des desserts aux fruits rouges pour une belle harmonie gourmande.

Pensez à le servir bien frais !

BORDEAUX CLAIRET

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Photos non contractuelles