

ORIGINES INTÉGRALE

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 / Sélection des rangs les mieux exposés, issus des plus belles parcelles de la collection ORIGINES

MILLÉSIME / 2022, a été un millésime très chaud et sec, une très belle année, qui a permis une parfaite maturité des raisins.

CÉPAGES / Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Malbec.

VINIFICATION / C'est seulement après un tri rigoureux des raisins que l'ensemble des baies ont été déposé dans nos cuves où se déroule la vinification. Le délestage réalisé à trois reprises, permet une macération optimale ainsi qu'une extraction douce des tanins et de la couleur. L'élevage se déroule pendant 20 mois en barriques.

DÉGUSTATION / Ce vin présente une belle robe grenat, profonde et dense, aux reflets pourpres. Le nez, est fin, riche et complexe, mêlant des arômes de fruits frais tels que la myrtille et le cassis, de réglisse et de poivre gris à des notes subtiles de boisé rappelant le moka, le grillé et la torrification. L'attaque ample et suave laisse place à une bouche très bien équilibrée, avec du volume et de la concentration. Les tanins, mûrs et veloutés, apportent de la puissance en milieu de bouche. Le bouquet est complexe et élégant avec des arômes de truffe, de cassis et de cerise noire et des délicates notes de vanille et de café.

Un mariage parfait entre le bois et le fruit.

