

ORIGINES TER POINTE

CÔTES DE BOURG

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% Malbec est issu du Lieu-Dit La Pointe, ainsi nommé pour sa situation à l'intersection de trois communes : Mombrier, Pugnac et Lansac. Les terroirs de graves rouges limitent le développement végétatif de la vigne au profit du raisin, tandis qu'un épais tapis de cailloux génère un réchauffement rapide des sols au printemps. Des conditions optimales de maturation qui permettent au Malbec de révéler toute sa complexité.

CÉPAGE / Malbec

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 12 mois.

DÉGUSTATION / Robe carmin aux reflets brillants. Le nez est racé et révèle des arômes de réglisse, de violette et d'épices, relevé de notes finement boisées telles que la vanille et le moka. Ample et généreux à l'attaque, ce vin présente une belle concentration sur des tanins fins et veloutés. Le bouquet, élégant et complexe, livre des arômes de cerise noire, de truffe et de cacao. Long retour aromatique sur le menthol et les fruits mûrs. Un vin qui évoluera à merveille au cours des cinq prochaines années.

