

# TOUT

GRAND VIN DE BORDEAUX

# ANQUI

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

ROUGE 2020

Anqui? En bordeluche (“patois” bordelais),  
une manière fleurie de ponctuer ses phrases!

Un vin des plus “sévoux” ou comment,  
avec du merlot (surtout) et du cabernet sauvignon à point  
nourris dans l’argile, faire un vin profond,  
qui se boit tendrement, avec une belle sucrosité!



Tout !  
C'est tout Bordeaux !  
Toute sa diversité,  
toute son élégance,  
toute sa sève...  
ce n'est pas pour rien  
que c'est un des plus  
beaux terroirs  
du monde !  
**Expression naturelle  
de terroirs choisis,  
rendements faibles,  
vinifications douces,  
élevages longs  
et soignés,  
gourmandise  
et équilibre...  
gûtez Tout !**

[www.tout.vin](http://www.tout.vin)

PAR LES  
VIGNERONS  
DE TUTIAC





## CÉPAGES

85 % merlot, 15 % cabernet sauvignon

## ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

Communes de Générac et Mazion

## SOLS

Sols profonds et argileux sur toute la hauteur du profil, avec l'apparition dès la surface de larges fentes de retrait en été. La vigne exploite ces fissures verticales profondes pour explorer le sous-sol en y développant de nouvelles racines. À l'état humide, en hiver notamment, le gonflement des argiles provoque la fermeture de la macroporosité et la destruction de ces racines, quand la structure redevient plus massive. Ainsi, l'architecture racinaire de chaque pied de vigne est maintenue dans un mouvement permanent entre contrainte et reconstruction.

Cette dynamique permet l'installation régulière d'une contrainte hydrique modérée, précoce et progressive dès la véraison, favorable au gros potentiel œnologique des raisins.

## CULTURE

Taille raisonnée, ébourgeonnage, effeuillage, vendange en vert. Hauteur de feuillage importante, qui amène une consommation plus rapide de la réserve hydrique du sol par évapotranspiration et assure un rapport feuille/fruit permettant d'assurer de belles concentrations et une forte extractibilité. Ramassage à maturité optimale des raisins (en légère surmaturité), tôt le matin, afin de préserver au maximum le "fruit" du raisin et tout son potentiel d'expression.

## RENDEMENT

45 hl/ha

## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification à la parcelle (1 cuve = 1 parcelle), macération préfermentaire à froid (10 °C) de 72 heures, cuvaison de 17 jours à 26 °C avec remontages quotidiens, fermentation malolactique "rapide" (en barrique pour le cabernet), entonnage précoce des lots en novembre dans des barriques de 2 et 3 vins (élevage de 12 mois).

## NOTES DE DÉGUSTATION

Belle couleur rubis aux franges bleutées. Nez pur et intense de fruits avec de la cerise noire, de la mûre et du cassis, des notes boisées discrètes, de vanille et de brioche. L'attaque en bouche est ronde, délivre beaucoup de sucrosité, révèle des tanins fondus, veloutés et sans aspérités. La texture est juteuse. La finale est puissante et longue sur les fruits mûrs. Un vin gourmand au(x) plaisir(s) immédiat(s).

## ACCORDS GOURMANDS

Entrecôte, magret de canard, tartare et carpaccio de bœuf, lamproie à la bordelaise, terrines campagnardes, pommes de terre frites à la graisse de canard, poêlée de cèpes en persillade, cèpes à la bordelaise.

# ANQUI

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX  
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

ROUGE 2020

## VITICULTEURS

Christian et Yoan Mariochaud



Stéphane Héraud  
(Président des Vignerons de Tutiac)



Marie Benaud

Degré : 13%vol.

Production  
50000 cols

Prix de vente consommateur  
conseillé chez un caviste

TOUT de Tutiac, Anqui,  
AOC Blaye Côtes de Bordeaux, rouge 2020  
10 € TTC

[www.tout.vin](http://www.tout.vin)