

TUTIAC

PRODUCTEURS EN BORDEAUX

UNI-MÉDOC TUTIAC LUGON



AOC Blaye Côtes de Bordeaux



TUTIAC SELECTION

BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX

Millésime : 2016

Cépages : Merlot

Sols : Sablo-argileux

Vinification : Vinification traditionnelle et élevage en fûts de chêne français (50% neufs et 50% d'un vin).

Notes de dégustation : Belle robe rubis profonde et dense. Nez intense et complexe avec des arômes de fruits rouges, de prune et de vanille, associés à d'élégantes notes de boisé et de grillé. Gras et rond à l'attaque, le vin développe une belle densité en milieu de bouche avec des tanins mûrs et soyeux. Il livre un bouquet de cerise noire, d'épices, de moka et de coco. Un vin tout en équilibre, qui présente une belle longueur et un bon potentiel de garde.

Accords gourmands : Un vin qui s'allie à merveille avec des viandes telles que le magret de canard ou le gigot d'agneau confit.

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..



Avec Agri Confiance les Vignerons de Tutiac garantissent transparence et traçabilité de leur production, dans le respect de l'environnement, de la biodiversité et de la santé du consommateur.