

# ORIGINES VERDOT 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** / Le Lieu-Dit Verdot est situé sur la commune de Reignac. Il abrite une petite Chapelle du XIII<sup>ème</sup> siècle. Ici les sables argilo-ferriques reposent sur des sables du Périgord. La compacité du sous-sol et la texture grossière de la terre sont particulièrement favorables à l'épanouissement du Petit Verdot qui livre dans ce vin toute sa puissance aromatique.

**CÉPAGE** / Petit Verdot

**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 18 mois.

**DÉGUSTATION** / Belle robe rubis brillante et profonde. Le nez est riche et complexe mêlant des notes de petits fruits noirs et d'épices à des notes plus boisées. L'attaque est ample avec du gras, du volume et une belle sucrosité. Les tanins jeunes et fermes apportent une agréable structure. En milieu de bouche, ce vin est dense et concentré.

Le bouquet présente des arômes de cerise et de réglisse avec des notes mentholées et de cacao. Très belle persistance aromatique.

Un vin qui ravira dès maintenant et dans les huit à dix prochaines années.

