



TUTIAC

TOUT BORDEAUX !



AOC BORDEAUX



Natur'Aile

BORDEAUX

APPELLATION BORDEAUX CONTRÔLÉE

Millésime : 2018

Cépage : Merlot

Sols : Argilo-calcaire



Vinification : Cette cuvée, à base de merlot, est vinifiée de manière traditionnelle. Fermentation alcoolique à 27°C en cuve inox thermo régulée pour une durée de 8 à 10 jours, suivie d'une macération post-fermentaire. La durée de cuvaison totale est de 5 semaines environ. Des remontages aérés ont lieu pendant la phase active de la fermentation, ensuite des remontages sont faits à l'abri de l'air pendant la phase de macération, en fonction des dégustations quotidiennes de l'œnologue. L'élevage est effectué en cuve afin de garder un maximum de fruit.

Notes de dégustation : Robe rubis brillante. Nez de petits fruits rouges, agrémenté de notes de cannelle et de réglisse. Gras et souple à l'attaque, ce vin présente une belle structure avec des tanins fondus. Belle finale sur des arômes de prune rehaussés d'une touche d'épices.

Accords gourmands : Salades, sushis ou dessert aux fraises...

Pour nos vins biologiques, nous avons choisi comme symbole la chrysope, également connue sous le nom de Demoiselle aux yeux d'Or. Ce petit insecte vert aux ailes diaphanes se nourrit d'insectes nuisibles pour le vignoble, comme les cicadelles ou les vers de la grappe. Elle est donc un allié précieux pour nous aider à lutter de manière naturelle.