

## ORIGINES FONT RENARD



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% Sauvignon blanc tire son nom du lieu-dit Font Renard, près des parcelles à l'origine de cette cuvée, où se trouvait une fontaine ornée d'une tête de renard. Ces parcelles ont été sélectionnées pour leur terroir argilo calcaire, bénéficiant d'une exposition sud-est. Il en résulte un vin avec une belle intensité aromatique.

**CÉPAGE** / Sauvignon blanc

VINIFICATION / Issu du pressurage direct. Fermentation en fûts de chêne français puis élevage sur lies. Le bâtonnage régulier pendant les 8 mois d'élevage en barriques neuves apporte au vin gras et volume.

**DÉGUSTATION** / Belle robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez est très aromatique avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques. En bouche, ce vin est très expressif et dense, avec un juste équilibre entre l'acidité et la fraîcheur. Des notes légérement vanillées et briochées apportent de la complexité à ce vin. Longue finale aromatique.

Un vin à apprécier au cours des 5 prochaines années.



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.