



TOUT, ADICHATS, Blaye Côtes de Bordeaux, Blanc, 2023

Blaye Côtes de Bordeaux, Bordeaux, France

Chez nous, au cœur du Blayais, et depuis belle lurette, on a toujours aimé faire des vins de sauvignon vifs, offrant beaucoup de fraîcheur et de chair, parfumés et fringants.

PRÉSENTATION

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... goûtez Tout !

SITUATION

Commune de Saint-Palais. Parcelles situées sur un haut plateau surplombant l'estuaire, avec de belles expositions et des vents très présents.

TERROIR

Le terroir sablo-argileux est poreux et drainant, permettant une bonne alimentation hydrique et une vie microbienne riche favorisant les échanges.

Ces conditions permettent le bon développement foliaire du cep, ce qui est primordial pour obtenir des blancs aromatiques avec de la sucrosité.

À LA VIGNE

Taille raisonnée, ébourgeonnage, effeuillage, vendange en vert, ramassage à maturité optimale des raisins tôt le matin, afin de préserver au maximum le "fruit" du raisin et tout son potentiel d'expression.

VINIFICATION

Assemblage de moût issu de pressurage direct et de moût stabulé à froid 15 jours à 2 °C (avec 4 remises en suspension quotidiennes), débourage statique, entonnage les 6 et 27 septembre.

ÉLEVAGE

Fermentation et élevage sur lies fines en barriques neuves de 225 litres de chêne français (Centre France) de tonneliers bourguignon et bordelais avec des chauffes moyennes. Pendant l'élevage, 3 bâtonnages hebdomadaires jusqu'en décembre, puis 1 bâtonnage par semaine. Soutirage des barriques en avril, mise en bouteilles en mai.

CÉPAGE

Sauvignon blanc 100%

Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf.

Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 20 000

Rendement: 50 hL/ha

SERVICE

A servir entre 12 et 14°C.

TOUT

La Cafourche - Marcillac, 33860 Val de Livenne
damien.malejacq@tutiac.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Un vin qui offre beaucoup de fraîcheur et de chair, aromatique et fringant.

ASPECT VISUEL

Belle robe pâle aux reflets vert anis.

AU NEZ

Au nez des arômes d'agrumes (citron), de genêt, de buis, typiques du Sauvignon et des notes de coco apportées par l'élevage en fût.

EN BOUCHE

Très bel équilibre en bouche avec de la fraîcheur, un beau volume et de la chair. La puissance aromatique est dominée par les agrumes (citron de Menton) et un boisé fondu. Très belle persistance aromatique.

ACCORDS GOURMANDS

Huîtres, asperges blanches du Blayais et leur mousseline aux herbes, saumon grillé, volaille en sauce, noix de Saint-Jacques, ris de veau, côte de veau.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Cuisine du monde, Fruits de mer, Crustacés, Poissons, Viandes blanches, Volailles

PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMES SUCKLING.COM

90/100

"Nez poudré avec des notes de massepain et de sciure de bois, qui évoluent vers le fruité épicé du mangue et du physalis. Élégant en bouche, mais sans manquer d'intensité aromatique. Corps moyen avec une acidité fraîche. À boire dès maintenant.

Traduit de l'anglais"

James Suckling

Type de bouteille						Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton
Bordelaise						750						
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)		Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	624	8	13	1.225			30	7.5	16.5x30.6x23.6		

