



TOUT, ROUPIT, AOP Côtes de Bordeaux Blaye, Rouge, 2020

AOP Côtes de Bordeaux Blaye, Bordeaux, France

Un vin des plus "séveux", un hommage au petit verdot qui apporte beaucoup de fraîcheur au merlot, qui aiment tous deux ces sols calcaires blottis sous les graves et les galets.

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

Communes d'Eyrans et de Cartelègue

TERROIR

Un calcosol profond à texture grossière, parcouru de galets roulés et recouvert d'un lit de graves à sa surface. Le sol est ainsi vite réchauffé et propose une jolie précocité.

À LA VIGNE

Taille raisonnée, ébourgeonnage, effeuillage, vendange en vert.

VINIFICATION

Vinification à la parcelle (1 cuve = 1 parcelle), macération préfermentaire à froid (10 °C) de 72 heures, cuvaison de 24 jours à 26 °C avec remontages quotidiens, fermentation malolactique "rapide".

ÉLEVAGE

Entonnage précoce des lots en novembre dans des barriques de 2 et 3 vins (élevage de 15 mois).

CÉPAGES

Merlot 85%, Petit verdot 15%

Contient des sulfites. 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: 26 000
Rendement: 45 hL/ha

SERVICE

Pour une dégustation optimale, à ouvrir un peu à l'avance. Servir à 16°C.

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

DÉGUSTATION

Un vin tout en finesse et subtilité.



ASPECT VISUEL

Robe rubis profond et dense.

AU NEZ

Nez complexe de fruits rouges surmûris, légèrement épicé, associés aux notes boisées rappelant le menthol et le moka.

EN BOUCHE

En bouche, l'attaque est ronde avec une légère surcrosité, de la chair et de la concentration puis délivre des tanins fins et racés, la bouche est bien équilibrée avec une certaine fraîcheur. On retrouve un bouquet subtil de fruits rouges (cassis et myrtille) et de garrigue. La persistance aromatique se prolonge sur des arômes de fruits mûrs.

ACCORDS GOURMANDS

Gibier mariné ou grillé, entrecôte, magret de canard, tartare et carpaccio de bœuf, lamproie à la bordelaise, terrines campagnardes ou de caractère, pommes de terre frites à la graisse de canard, poêlée de cèpes en persillade, cèpes à la bordelaise.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Cuisine du monde, Fromages, Gibiers, Spécialités françaises, Viandes blanches, Viandes rouges, Volailles

TOUT

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

