



L'ironda, Blanc, AOP Bordeaux, Blanc, 2024

AOP Bordeaux, Bordeaux, France

Le seul vin bio et garanti zéro résidu de pesticides de France.

PRÉSENTATION

Les vignes sont cultivées par nous, un petit groupe de vignerons girondins engagés dans une agriculture biologique, respectueuse des Hommes et de la Terre. Plus encore, grâce à nos pratiques agricoles vertueuses, nos vins sont garantis zéro résidu de pesticides. C'est simple en fait : nos vins sont bons, très accessibles et gourmands !

SITUATION

Commune de Braud et Saint-Louis, sur les bords de l'estuaire de la Gironde.

TERROIR

Sols profonds et argileux sur toute la hauteur du profil, avec l'apparition dès la surface de larges fentes de retrait en été. La vigne exploite ces fissures verticales profondes pour explorer le sous-sol en y développant de nouvelles racines. À l'état humide, en hiver notamment, le gonflement des argiles provoque la fermeture de la macroporosité et la destruction de ces racines, quand la structure redevient plus massive. Ainsi, l'architecture racinaire de chaque pied de vigne est maintenue dans un mouvement permanent entre contrainte et reconstruction. Cette dynamique permet l'installation régulière d'une contrainte hydrique modérée, précoce et progressive dès la véraison, favorable au gros potentiel œnologique des raisins.

À LA VIGNE

Taille raisonnée, ébourgeonnage, effeuillage, vendange en vert. Hauteur de feuillage importante, qui amène une consommation plus rapide de la réserve hydrique du sol par évapotranspiration et assure un rapport feuille/fruit permettant d'assurer de belles concentrations et une forte extractibilité. Ramassage à maturité optimale des raisins (en légère surmaturité), tôt le matin, afin de préserver au maximum le "fruit" du raisin et tout son potentiel d'expression.

VINIFICATION

En cuve inox.

CÉPAGE

Sauvignon blanc 100%

ASPECT VISUEL

Couleur pâle, beaux reflets argentés et verts.

AU NEZ

Nez très intense et frais, marqué par les agrumes.

EN BOUCHE

En bouche, bel équilibre entre le volume et la fraîcheur, un très long retour d'arôme citron vert. De la vivacité et une grande fraîcheur aromatique.

ACCORDS GOURMANDS

A l'apéritif avec des toasts de caviar d'aubergines, salades de crustacés et agrumes, poissons à chair blanche (comme le bar, le lieu...)

1/2



TUTIAC
La Cafourche - Marcillac, 33860 Val de Livenne
Tel. 0557324833 - damien.malejacq@tutiac.com
www.tutiac.com

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



2SL3XF

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Fruits de mer, Poissons



TUTIAC

La Cafourche - Marcillac, 33860 Val de Livenne
Tel. 0557324833 - damien.malejacq@tutiac.com
www.tutiac.com 

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

