

TOUT, MARIOLE, Bordeaux Blanc, 2024

AOP Bordeaux, Bordeaux, France

Sur les berges de l'Estuaire, le Sauvignon s'unit au Colombard pour dévoiler un vin tendre, fruité et gouleyant, caressant le palais de ses notes douces et sa petite pointe de fraîcheur.

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 de Villegouge et St Genès de F.

TERROIR

Parcelles avec de belles expositions, à proximité de l'Estuaire et de la Dordogne qui joue un rôle régulateur, atténuant les écarts de température entre le jour et la nuit. Les sols sableux profonds, grâce à leur excellent drainage et leur structure aérée, offrent des conditions idéales pour la production de vins blancs. Leur faible rétention en eau régule la vigueur de la vigne,

favorisant une maturation progressive et homogène des raisins. Cette dynamique permet de préserver une belle fraîcheur tout en développant une expression aromatique intense, marquée par des notes de fruits mûrs et d'agrumes. L'équilibre entre acidité et rondeur confère aux vins une bouche ample et élégante, soulignant toute la finesse apportée par ce terroir.

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.

VENDANGES

Les raisins en surmaturité ont été récoltés lors d'une vendange tardive nocturne les 17 et 18 septembre. Après un pressurage direct en pressoir pneumatique, la fermentation en cuve a été conduite à 18°C, avec un arrêt maîtrisé afin de préserver l'équilibre gustatif optimal du vin, atteignant ainsi 25 g/L de sucres résiduels.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans



TOUT

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



DÉGUSTATION

Robe jaune extra pâle aux reflets pastels. Une teinte rare pour ce type de vin qui traduit toute sa finesse. Nez, intense et complexe, qui s'ouvre sur des arômes raffinés de pomme Granny Smith, mêlés à des nuances exotiques. En bouche, l'équilibre y est entre sucrosité et fraîcheur ciselée. L'attaque, aérienne et soyeuse, laisse place à des saveurs de fruits à chair blanche, comme la poire et la pêche, accompagnées d'une pointe de noisette apportant profondeur et complexité. La finale, d'une belle longueur, prolonge la dégustation sur une persistance délicatement acidulée et gourmande. Un vin harmonieux, alliant finesse et équilibre entre sucrosité et vivacité.

ASPECT VISUEL

Robe jaune extra pâle aux reflets pastels. Une teinte rare pour ce type de vin qui traduit toute sa finesse.

AU NEZ

Nez, intense et complexe, qui s'ouvre sur des arômes raffinés de pomme Granny Smith, mêlés à des nuances exotiques.

EN BOUCHE

En bouche, l'équilibre y est entre sucrosité et fraîcheur ciselée. L'attaque, aérienne et soyeuse, laisse place à des saveurs de fruits à chair blanche, comme la poire et la pêche, accompagnées d'une pointe de noisette apportant profondeur et complexité. La finale, d'une belle longueur, prolonge la dégustation sur une persistance délicatement acidulée et gourmande. Un vin harmonieux, alliant finesse et équilibre entre sucrosité et vivacité.

ACCORDS GOURMANDS

Foie gras mi-cuit accompagné d'une compotée de pommes, ceviche de bar aux agrumes, volaille fermière rôtie au miel et épices douces, croustade aux pommes, entremets à la poire et à la vanille...

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Cuisine du monde, Desserts, Poissons

