



MILLÉSIME : 2024

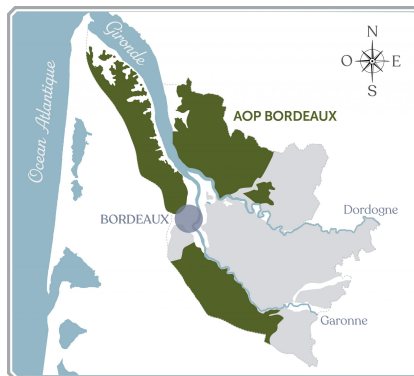
CÉPAGES : Sauvignon blanc 70%, Colombarde 30%

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.

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.

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...

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 !





PRESSE & RÉCOMPENSES



Cave de l'année 2025

La Revue du Vin de France - Grands Prix 2025

TOUT - La Cafourche - Marcillac, 33860 Val de Livenne
contact@tutiac.com

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



PAR LES VIGNERONS DE TUTIAC

