

I BOUTEILLE = 1 SAC PLASTIQUE COLLECTÉ*

ODAIGA, Help Protect The Ocean, IGP Atlantique, Blanc, 2024

IGP Atlantique, France

En choisissant une bouteille porteuse du label Help Protect The Ocean ®, vous agissez directement sur la préservation des océans.

1 BOUTEILLE = 1 SAC PLASTIQUE COLLECTÉ (Poids équivalent en plastique)

PRÉSENTATION

En sélectionnant chaque parcelle selon son terroir et en respectant un cahier des charges propre à chaque cuvée, les vignerons de Tutiac vous offrent, millésime après millésime, des vins originaux de qualité irréprochable.

TERROIR

Sablo limoneux profond favorisant l'expression du Sauvignon

VENDANGES

Les vendanges sont réalisées à la fraîche tôt le matin, pour capter toute la fraîcheur des baies. Les raisins sont manipulés sous gaz inerté pour les préserver de l'oxydation. On retrouve toute la fraîcheur aromatique, au nez et en bouche.

VINIFICATION

Pressurage direct, avec contrôle des températures.

CÉPAGE

Sauvignon blanc

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: 12000

SERVICE

Autour de 10°C

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

ASPECT VISUEL

Belle robe jaune pâle aux reflets brillants.

AU NEZ

Au nez, le bouquet expressif dévoile des arômes intenses de citron et de pamplemousse, accompagnés de délicates notes florales qui apportent une belle sensation de fraîcheur.

EN BOUCHE

En bouche, l'attaque est gourmande et équilibrée, portée par une belle vivacité. La légère touche de sucrosité d'agrumes dominent, soutenues par une finale fraîche et désaltérante.

ACCORDS GOURMANDS

Sur des poissons grillés, des sushis, des crustacés ou encore à l'apéritif.



ODAÏGA

Atlantique

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Fruits de mer, Crustacés, Poissons



2/2