



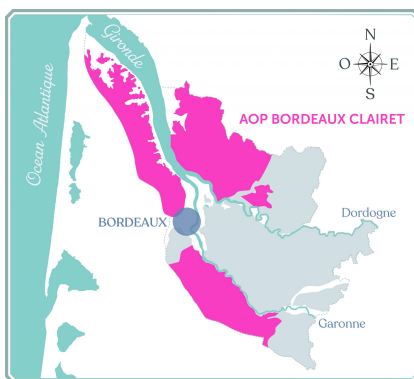
**MILLÉSIME** : 2024

**VINIFICATION / ÉLEVAGE** : Les raisins sont conduits en macération douce à basse température afin d'extraire une couleur grenadine franche et éclatante tout en préservant le fruit. Après séparation des jus, ceux-ci sont clarifiés par débouillage statique à froid pour gagner en netteté aromatique. La fermentation alcoolique est ensuite menée délicatement en cuves inox thermorégulées afin de conserver fraîcheur et pureté d'expression. À l'issue de la fermentation, le vin est maintenu sur lies fines en cuves inox thermorégulées pour apporter du volume en bouche tout en conservant précision aromatique.

**DÉGUSTATION** : La robe est vive et limpide rouge cerise. Le nez charme par ses arômes intenses de bonbon à la fraise, mêlés à des notes de framboise et de groseille, apportant une touche de gourmandise. En bouche, l'attaque est fluide et légère, portée par des saveurs de fruits rouges frais, comme la fraise et la cerise, qui s'épanouissent avec une agréable sucrosité. Cette douceur naturelle souligne la gourmandise du vin, équilibrée par une belle fraîcheur qui prolonge le plaisir en finale.

**ACCORDS GOURMANDS** : Apéritifs conviviaux, planches de charcuteries, salades estivales aux accents sucrés-salés. Il s'accordera également avec des grillades légères, des brochettes de volaille marinée ou des desserts aux fruits rouges pour une belle harmonie gourmande.

**PRÉSENTATION** : Un vin rouge, fruité et gourmand avec sa touche de sucrosité. A servir frais !



TUTIAC - La Cafourche - Marcillac, 33860 Val de Livenne  
0557324833 - contact@tutiac.com

 Les Vignerons de Tutiac

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



PAR LES VIGNERONS DE TUTIAC

