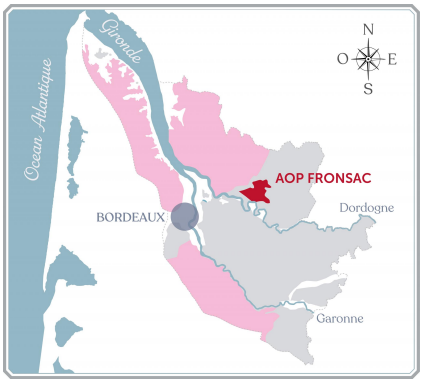
TERROIR : Des argilo-calcaires profonds; avec quelques terrasses graveleuses, offrant une régulation hydrique naturelle, une maturation régulière et des vins à la fois structurés et harmonieux.

VINIFICATION / ÉLEVAGE : Saignée des jus pour concentrer la couleur et les arômes, puis cuvaison d'environ 30 jours à température soutenue avec délestages et remontages ; macération post-fermentaire pour renforcer la structure et arrondir la matière. Assemblage du vin de presse au vin de goutte pour apporter plus de corps et de profondeur. Élevage en cuve inox pour préserver l'éclat du fruit, tout en harmonisant la trame tannique et la rondeur.

DÉGUSTATION : La robe est brillante, soulignée de reflets violets. Le nez, expressif et harmonieux, mêle des notes de torréfaction à des épices douces, sur un fond de mûre bien mûre. En bouche, l'ensemble est souple et fondu, porté par des arômes de fruits et une finale élégante.

ACCORDS GOURMANDS : Parfait avec des viandes rôties, des gratins et des fromages affinés, et très à l'aise aussi sur un dessert au chocolat ou aux fruits noirs.



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