CARRELET Confidences, AOC Bordeaux, Rosé, 2024

AOC Bordeaux, Bordeaux, France

Ces vins sont nés de l'amour de notre terroir, des paysages que côtoient chaque jour nos vignerons, sur les coteaux élevés surplombant l'estuaire.

PRÉSENTATION

Pour nos blancs et nos rosés, les vendanges débutent tôt le matin, vers 4h, pour capter toute la fraîcheur des baies.
Les jus sont issus d'un pressurage direct. La fermentation a lieu dans des cuves thermo-régulées, afin de conserver tous les arômes du raisin.
Pour limiter, tout risque d'oxydation et garantir la fraîcheur des vins, les raisins et les jus sont manipulés sous gaz inerte.

TERROIR

Sablo-limoneux

VINIFICATION

Pressurage direct, maîtrise des températures. Elevage sur lies fines.

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: 50000

SERVICE

A servir frais, autour de 11°C.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

ASPECT VISUEL

Une robe claire et lumineuse.

AU NEZ

Expressif sur des notes de fruits frais.

EN BOUCHE

La bouche déploie une belle vivacité ainsi qu'une longue persistance aromatique sur des arômes d'agrumes.

ACCORDS GOURMANDS

Salades estivales, carpaccios de poissons blancs, grillades et légumes à la plancha.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Cuisine du monde, Desserts, Poissons, Spécialités française

PRESSE & RÉCOMPENSES

Or
Vinalies Internationales Or 2025

TUTIAC
La Cafourche - Marcillac, 33860 Val de Livenne
Tel. 0557324833 - damien.malejacq@tutiac.com
www.tutiac.com

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

IY1ZWF