TOUT, LE DARON, AOP Côtes de Bordeaux Blaye, Rouge, 2022, Magnum

AOP Côtes de Bordeaux Blaye, Bordeaux, France

Un vin des plus "séveux", un hommage au malbec qui apporte beaucoup de fraîcheur au merlot, qui ici s'épanouissent dans des sols argileux sur le plateau calcaire à astéries.

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 !

SITUATION

Commune d'Anglade.

TERROIR

Les parcelles reposent sur une dalle quasiment affleurante de calcaire à astéries (riches en fossiles), bloquant le développement des racines.
Ce sous-sol, que l'on retrouve sur le vignoble de SaintÉmilion, implique une contrainte hydrique forte et précoce, aboutissant à de petites baies, surconcentrées.

À LA VIGNE

Taille raisonnée, ébourgeonnage, effeuillage, vendange en vert. Hauteur de feuillage importante, qui amène une consommation plus rapide de la réserve hydrique du sol par évapotranspiration et assure un rapport feuille/fruit permettant d'assurer de belles concentrations et une forte extractibilité. Ramassage à maturité optimale des raisins (en légère surmaturité), tôt le matin, afin de préserver au maximum le "fruit" du raisin et tout son potentiel d'expression.

VINIFICATION

Vinification à la parcelle (1 cuve = 1 parcelle), macération préfermentaire à froid (10 °C) de 72 heures, cuvaison longue de 28 jours à 26 °C avec remontages quotidiens, fermentation malolactique "rapide".

ÉLEVAGE

Entonnage précoce des lots en novembre dans des barriques de 225 litres de chêne français avec des chauffes moyennes, pour maintenir un bel équilibre (élevage de 18 mois).

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: 3000

SERVICE

A servir autour de 16°C. Mérite un carafage.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans, 10 à 15 ans

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

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

LRF1QF

DÉGUSTATION
Un vin concentré et généreux avec beaucoup de finesse.

ASPECT VISUEL
Robe grenat aux reflets violets brillants.

AU NEZ
Nez droit et élégant aux arômes boisés avec des notes de noisette, de grillé et de cacao puis le fruit se révèle avec du cassis et autres petits fruits rouges.

EN BOUCHE
Très belle tenue en bouche avec une attaque ronde et énormément de volume. Le milieu de bouche est puissant, dense et structuré autour de tanins surmûris, avec un bouquet sur le tabac blond et des notes d'eucalyptus. Très persistant. Un vin concentré et généreux.

ACCORDS GOURMANDS
Gibier mariné ou grillé, entrecôte, magret de canard, lamproie à la bordelaise, axoa de veau, terrines campagnardes ou de caractère, pommes de terre frites à la graisse de canard, poêlée de cèpes en persillade, cèpes à la bordelaise, desserts chocolatés, mi-cuit au chocolat.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES
Cuisine du monde, Desserts, Gibiers, Spécialités françaises, Viandes blanches, Viandes rouges, Volailles

Type de bouteille							Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
Bordelaise							750			
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	624	8	13	1.225			30,05	7,52	16.5 x 30.6 x 23.6	

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

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