



CARRELET Confidences, AOC Bordeaux, Blanc, 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 favorisant l'expression aromatique du Sauvignon

VINIFICATION

Pressurage direct, maîtrise des températures. Elevage sur lies fines en cuve inox.

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: 40000

SERVICE

A servir frais, autour de 10°C.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

DÉGUSTATION

Une jolie robe pâle et lumineuse, un nez intense aux notes d'agrumes et de fruits acidulés, une bouche équilibrée tout en fraîcheur, une finale intense avec une touche de sucrosité qui anime ce vin.

ASPECT VISUEL

Une jolie robe pâle et lumineuse

AU NEZ

Un nez intense aux notes d'agrumes et de fruits acidulés.

EN BOUCHE

Une bouche équilibrée tout en fraîcheur, une finale intense avec une touche de sucrosité qui anime ce vin.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Cuisine du monde, Desserts, Fruits de mer, Crustacés, Poissons

PRESSE & RÉCOMPENSES



Argent
Médaille d'argent Sélection Sauvignon 2025, Concours Mondial de Bruxelles Argent



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.

