



# ODAÏGA

Atlantique  
Indication Géographique Protégée



**MILLÉSIME** : 2025

**TERROIR** : Issu de parcelles sélectionnées sur des sols sablo-limoneux à dominante drainante, ce rosé bénéficie d'un terroir qui favorise une maturation régulière des raisins tout en préservant fraîcheur et intensité aromatique, contribuant ainsi à son équilibre et à son éclat.

**VINIFICATION / ÉLEVAGE** : La vinification repose sur un pressurage direct avec des pressoirs inertés afin de préserver la finesse aromatique et la couleur délicate du rosé, suivi d'un débouillage statique à froid. La fermentation alcoolique est conduite en cuve inox thermorégulée autour de 14 °C pour favoriser l'expression des arômes fermentaires frais et fruités, tout en conservant éclat et vivacité, avec un inertage systématique des moûts et des jus pour protéger la fraîcheur. L'élevage se poursuit en cuve inox, sur lies fines si nécessaire, afin d'apporter rondeur et volume en bouche tout en maintenant la pureté du fruit et la tension finale.

**DÉGUSTATION** : Belle robe rose pâle et lumineuse. Nez très intense et frais, dominé par des arômes de fruits rouges frais (fraise, groseille), relevés d'une touche florale qui apporte élégance et vivacité. En bouche, l'ensemble est gourmand et fruité, avec une agréable rondeur et une belle fraîcheur en finale sur des notes de fruits rouges croquants.

**ACCORDS GOURMANDS** : Parfait à l'apéritif, il accompagne idéalement les salades estivales, les grillades, les poissons grillés ou une tarte aux légumes.

Il s'accorde aussi très bien avec une planche de charcuteries fines ou des tapas méditerranéens.

  
**1 BOUTEILLE**  
 =  
**1 SAC PLASTIQUE COLLECTÉ\***  
\*équivalent en poids

ODAÏGA contribue à la protection des océans en utilisant un bouchon fabriqué à partir de plastique issu des déchets collectés en amont des océans sur sa gamme 100% écoconçue.






# ODAÏGA

Atlantique  
Indication Géographique Protégée



## PRESSE & RÉCOMPENSES



Cave de l'année 2025  
La Revue du Vin de France - Grands Prix 2025

ODAÏGA  
Atlantique

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

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



PAR LES VIGNERONS DE TUTIAC

