



TUTIAC, AOP Blaye Côtes de Bordeaux, Blanc, 2023

AOP Côtes de Bordeaux Blaye, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

En sélectionnant chaque parcelle selon son terroir et la qualité de ses cépages, les vignerons de Tutiac réalisent une vinification original et un assemblage d'une qualité irréprochable, pour vous offrir millésime après millésime, un Grand Vin de Bordeaux adapté à vos occasions de tous les jours.

Sols sablo-limoneux profond favorisant l'expression du Sauvignon.

VINIFICATION

Pressurage direct et stabulation à froid

CÉPAGE

Sauvignon blanc 100%

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

SERVICE

Servir autour de 12°C

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année, 2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Robe pâle et lumineuse. Le nez est intense avec des arômes d'agrumes et de fruits acidulés. En bouche, ce vin est bien équilibré, tout en fraîcheur. La finale se révèle intense avec une touche de sucrosité qui anime ce vin.

ASPECT VISUEL

Robe pâle et lumineuse.

Le nez est intense avec des arômes d'agrumes et de fruits acidulés.

EN BOUCHE

En bouche, ce vin est bien équilibré, tout en fraîcheur. La finale se révèle intense avec une touche de sucrosité qui anime ce vin.

ACCORDS GOURMANDS

Fruits de mer, poissons grillés, viandes blanches, fromages de chèvre

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Cuisine du monde, Fromages, Fruits de mer, Crustacés, Volailles

