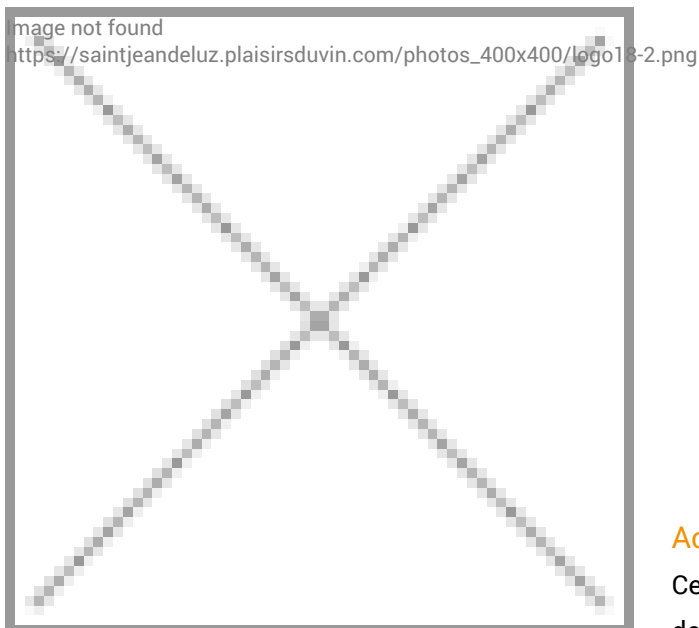


## LES VIGNERONS DE TUTIAC



### Accords mets et vins

Ce vin se mariera harmonieusement avec des salades croquantes, des grillades légères ou des poissons délicats servis en carpaccio.

### Détails

**Domaine** : Les Vignerons de Tutiac

**Couleur** : Rosé

**Millesime** : 2023

**Degrès** : 12,5 %

**Viticulture** : Raisonnée

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Merlot

**Région** : Bordeaux

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : IGP Atlantique

### Caractéristiques

**Terroir** : Argilo Calcaire

**Cépage** : 100% Merlot

**Vendange** : Mécanique

**Viticulture** : Raisonnée

**Vinification** : Cuve inox

**Elevage** : Cuve inox

### Dégustation

**Robe** : Sa robe, d'un rose délicat et lumineux, rappelle les teintes douces d'un coucher de soleil estival.

**Nez** : Au nez, il dévoile une générosité fruitée, avec des éclats de fruits rouges juteux et de fruits à chair blanche, rappelant la diversité du Merlot.

**Bouche** : En bouche, sa vivacité cristalline nous transporte vers des rives fraîches, ponctuées de notes d'agrumes zestées

**Finale** : Longue persistance aromatique sur des arômes d'agrumes.

**Garde** : 12 mois

**Température de service** : 8°-10°C

### HISTOIRE DU DOMAINE

Nous sommes 700 vignerons des deux rives de la Gironde unis par la vie, le vin et notre esprit fraternel de coopération. Audacieux, obstinés, obsédés par la qualité, c'est bien notre style, notre manière de faire nos vins.

