

CARRELET D'ESTUAIRE CONFIDENCES 2023 BLANC

LES VIGNERONS DE TUTIAC



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Ce vin est né de l'union de notre terroir, des paysages que côtoient chaque jour nos vigneron, sur les coteaux élevés surplombant l'estuaire. La mission de nos vigneron est de faire vivre à travers cette gamme, notre attachement à nos racines et notre souci de la qualité.

Tout en finesse et en élégance, cette cuvée invite à redécouvrir l'essence des blancs, avec sa couleur pâle, sa gourmandise et son fruité élégant rehaussés par une fraîcheur acidulée.

- 100% Sauvignon blanc

Accords mets et vins

Huîtres, fruits de mer, poissons grillés, viandes blanches.

Détails

Millesime : 2023

Degrès : 13 %

Viticulture : Raisonnée

Contenance : 0,75 L

Cépages : Sauvignon blanc

Région : Bordeaux

Packaging : carton de 6

Theme : Fruitsdemer!

Domaine : Les Vignerons de Tutiac

Couleur : Blanc

Appellation : AOP Bordeaux

Caractéristiques

Terroir : Sablo-limoneux favorisant l'expression aromatique du Sauvignon

Cépage : 100% Sauvignon blanc

Vendange : Mécanique

Viticulture : Taille raisonnée, ébourgeonnage, effeuillage, vendange en vert, ramassage à maturité optimale des raisins tôt le matin, afin de préserver au maximum le "fruit" du raisin et tout son potentiel d'expression.

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

Elevage : Nul

Dégustation

Robe : Une jolie robe pâle et lumineuse

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

Bouche : Une bouche équilibrée tout en fraîcheur et romatique.

Finale : Une finale intense avec une touche de sucrosité qui anime ce vin.

Garde : A boire dans sa jeunesse

Température de service : 12°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.



Plaisirs du vin
Marmande