

L'IRONDA 2020 ROUGE BIO

LES VIGNERONS DE TUTIAC



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Les vignes sont cultivées par nous, un petit groupe de vignerons girondins engagés dans une agriculture biologique, respectueuse des Hommes et de la Terre. Plus encore, grâce à nos pratiques agricoles vertueuses, nos vins sont garantis zéro résidu de pesticides. C'est simple en fait : nos vins sont très accessibles et gourmands !

L'Ironda, L'hirondelle chez nous, en Gironde. Tout un symbole, cet oiseau mythique synonyme de liberté, de courage, de ténacité, de fidélité, de nature. Il revient dans nos campagnes, nous n'y sommes pas pour rien

Accords mets et vins

Sur une viande rouge, grillée ou rôtie, un fromage bleu, ou affiné, ou des chèvres cendrés

Détails

Millesime : 2020

Degrès : 13 %

Viticulture : Biologique

Contenance : 0,75 L

Cépages : Merlot

Région : Bordeaux

Packaging : carton de 6

Theme : Zéro Résidu Pesticides

Domaine : Les Vignerons de Tutiac

Couleur : Rouge

Appellation : AOP Blaye Côtes de Bordeaux

Bio : oui

Caractéristiques

Terroir : Les sols sablo-argileux profonds, cimentés par les argiles en agrégats nets, proposent une belle macroporosité sur toute la hauteur du sol. Cette organisation aérée des agrégats permet un drainage optimal de l'eau et une bonne circulation de l'air, favorables à une vie du sol dynamique et favorisant aussi de bonnes conditions de minéralisation de la matière organique. Le sol assure ainsi une nutrition optimale de la vigne. L'alimentation hydrique peu limitante favorise la photosynthèse et l'accumulation des sucres, tout comme la synthèse intense des précurseurs d'arômes.

Cépage : 100% MERLOT

Vendange : MECANIQUE

Viticulture : Taille raisonnée, ébourgeonnage, effeuillage, vendange en vert. Hauteur de feuillage importante, qui amène une consommation plus rapide de la réserve hydrique du sol par évapotranspiration et assure un rapport feuille/fruit permettant d'assurer de belles concentrations et une forte extractibilité. Ramassage à maturité optimale des raisins (en légère surmaturité), tôt le matin, afin de préserver au maximum le "fruit" du raisin et tout son potentiel d'expression.

Vinification : En cuve inox.

Elevage : Fermentation avec levures indigènes, à 24°C, cuvaizon de 22 jours.

Dégustation

Robe : Couleur dense, rubis.

Nez : Fruits mûrs, arômes de réglisse, de la complexité.

Bouche : Dense, concentré, du volume. Des tannins fins et élégants.

Finale : Une finale poivrée, épicée (clou de girofle) avec de la longueur.

Température de service : 13-15°

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