

TOUT

GRAND VIN DE BORDEAUX

ADICHATS

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

BLANC 2022

En bordeluche (“patois” bordelais), Adichats (ou adishatz)
est une expression utilisée pour saluer
en remplacement d’un bonjour ou d’un au revoir.

Chez nous, au cœur du Blayais, et depuis belle lurette,
on a toujours aimé faire des vins de sauvignon vifs,
offrant beaucoup de fraîcheur et de chair,
parfumés et fringants.



Tout !
C'est tout Bordeaux !
Toute sa diversité,
toute son élégance,
toute sa sève...
ce n'est pas pour rien
que c'est un des plus
beaux terroirs
du monde !
**Expression naturelle
de terroirs choisis,
rendements faibles,
vinifications douces,
élevages longs
et soignés,
gourmandise
et équilibre...
gûtez Tout !**

www.tout.vin

PAR LES
VIGNERONS
DE TUTIAC



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



CÉPAGE

100 % sauvignon blanc

ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

Commune de Saint-Palais

SOLS

Parcelles situées sur un haut plateau surplombant l'estuaire, avec de belles expositions et des vents très présents.

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.

CULTURE

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.

RENDEMENT

50 hl/ha

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Assemblage de moût issu de pressurage direct et de moût stabulé à froid 15 jours à 2 °C (avec 4 remises en suspension quotidiennes), débourbage statique, entonnage les 6 et 27 septembre, fermentation et élevage sur lies fines en barriques neuves de 225 litres de chêne français (Centre France) de tonneliers bourguignon et bordelais avec des chauffes moyennes. Pendant l'élevage, 3 bâtonnages hebdomadaires jusqu'en décembre, puis 1 bâtonnage par semaine. Soutirage des barriques en avril, mise en bouteilles en mai.

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle robe pâle aux reflets vert anis. Au nez des arômes d'agrumes (citron), de genêt, de buis, typiques du Sauvignon et des notes de vanille apportées par l'élevage en fût. Très bel équilibre en bouche avec de la fraîcheur, un beau volume et de la chair. La puissance aromatique est dominée par les agrumes et un boisé fondu. Très belle persistance aromatique.

A servir entre 12 et 14°C.

ACCORDS GOURMANDS

Huîtres, asperges blanches du Blayais et leur mousseline aux herbes, saumon grillé, volaille en sauce, noix de Saint-Jacques, ris de veau, côte de veau.

ADICHATS

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

BLANC 2022

VITICULTEURS

Bruno Matrat

Thierry Goutière

Jérôme Marchand



Audrey Chaintrier



Production
20 000 cols

Prix de vente consommateur
conseillé chez un caviste

TOUT de Tutiac, Adichats,
AOC Blaye Côtes de Bordeaux, blanc 2022
10 € TTC

www.tout.vin