



TUTIAC
TOUT BORDEAUX !



CAP FRAÎCHEUR

IGP ATLANTIQUE

Cépage : Merlot, Sauvignon

ALC: 9%

Vinification: Nous avons cherché à faire de ce vin en faible teneur en alcool, une boisson fraîche, plaisante et désaltérante.

Nous avons vendangé à maturité, conservé tout le potentiel aromatique de nos baies pour servir une palette de fruits frais.

La fermentation habituelle menée par des souches de levures sélectionnées, nous permettent de transformer ces précurseurs d'arômes en arômes fermentaires.

L'élevage sur lie, habituels sur tous nos vins, intensifie le gras et la longueur en bouche.

Une mise en bouteille précoce en décembre permet d'emprisonner le maximum d'arômes et conserver la fraîcheur pour le dégustateur.

Commentaires de dégustation: Une belle robe rose pâle et lumineuse. Le nez est fruité, aromatique sur les agrumes (pomelos, fraise des bois). Nous percevons des notes de bonbons anglais acidulé.

En bouche, ce rosé allégé, se révèle fruité et léger, avec une belle intensité aromatique les agrumes (pamplemousse rose) et des notes de groseille.