



BORDEAUX

Millésime: 2023

Cépage: Sauvignon

Sols: Sablo limoneux profond favorisant l'expression du Sauvignon

Vinification : 75% en pressurage direct et 25% en macération pelliculaire

Notes de dégustation: Belle couleur pâle. Le nez est intense et expressif, sur des notes de buis, de genêt et d'agrumes typiques du Sauvignon. L'attaque est franche. Belle présence en bouche avec des arômes de pamplemousse et de citron vert, soulignés d'une touche de litchi et de fruit de la passion. Un vin sur la fraîcheur avec une très belle longueur.

Accords gourmands: Fruits de mer, poissons grillés, viandes blanches, salade

Contenances: 75 cl

En sélectionnant chaque parcelle selon son terroir et en respectant un cahier des charges propre à chaque cuvée, les vignerons de Tutiac vous offrent, millésime après millésime, des vins originaux de qualité irréprochable.



Aujourd'hui, 100% de notre vignoble est certifié Agri Confiance® (Haute Valeur Environnementale 2). Notre ambition à 3 ans est de certifier la totalité de nos 6 000 hectares en Haute Valeur Environnementale 3.



Tutiac! Ce cri nous rallie, nous qui sommes 700 familles vigneronnes des deux rives de la Gironde. Nous sommes Tutiac et ce qui nous unit, c'est la vie, le vin, la diversité humaine et notre esprit fraternel de coopération. Les millénaires ont patiemment façonné notre terroir. Un des plus beaux, des plus variés, nuancés, séveux et des plus étonnants vignobles du monde! Il nous donne tout parce que nous le travaillons avec responsabilité, dans le respect de sa naturalité, depuis des générations. Audacieux, obstinés, obsédés par la qualité, c'est bien notre style, notre manière de faire nos vins. Vivants, honnêtes et distingués, ils offrent des plaisirs uniques aux gourmets, dans toutes les expressions et traditions du Bordeaux: de Blaye à Sauternes, en passant par Bourg, Fronsac, le Médoc et les Graves. Tout cela c'est Tutiac. C'est tout nous. Tout Bordeaux!

BLAYE BOURG FRONSAC GRAVES MÉDOC SAUTERNES

www.tutiac.com