ADICHATS 2024 BLANC

VIGNERONS DE TUTIAC



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Chez nous, au coeur 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.

- 100% Sauvignon

Accords mets et vins

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.

Détails

Degrès : 12,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Sauvignon
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Blaye Côtes de Bordeaux
Nom du Vigneron : Les Vignerons de Tutiac
Couleur : Blanc
Millesime : 2024
Domaine : Les Vignerons de Tutiac

Caractéristiques

Terroir : 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.
Cépage : 100% Sauvignon
Vendange : Mécaniques
Viticulture : Taille raisonnée, ébourgeonnage, effeuillage, vendange en vert, ramassage à maturité optimale des raisins tôt le matin, afi n de préserver au maximum le "fruit" du raisin et tout son potentiel d'expression
Vinification : 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.
Elevage : 7 mois

Dégustation

Robe : Belle robe pâle aux reflets vert anis.
Nez : Au nez des arômes de genêt, d'agrumes (citron) avec une dimension minérale et des notes de vanille et de brioche apportées par l'élevage en fût.
Bouche : Très bel équilibre en bouche avec de la fraîcheur, un beau volume et de la chair. La puissance aromatique est dominée par les agrumes (zeste de pamplemousse) et un boisé fondu.
Finale : Très belle persistance aromatique.
Garde : 3 ans
Température de service : 12-14°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
La Rochelle