

CEP'RESIST SORELI BLANC 2025

VIGNERONS DE TUTIAC



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Un cépage résistant est (variété de raisin) issu du croisement naturel (ce n'est pas un OGM) entre des cépages modernes et des cépages ancestraux et qui possède une capacité de résistance aux éventuelles maladies de la vigne (comme le mildiou ou l'oïdium). Ce sont des cépages plus «résistants» qui vaincront également mieux le changement climatique de notre région, tout en conservant les qualités organoleptiques propres au vignoble bordelais.

Accords mets et vins

Idéal à l'apéritif, il accompagne les poissons grillés ou en ceviche, les fromages de chèvre frais, ainsi que des plats aux notes exotiques ou légèrement citronnées.

Détails

Degrès : 12 %

Viticulture : Raisonnée

Contenance : 0,75 L

Cépages : Soreli

Région : Bordeaux

Packaging : carton de 6

Appellation : IGP Atlantique

Nom du Vigneron : Les Vignerons de Tutiac

Couleur : Blanc

Millesime : 2025

Domaine : Les Vignerons de Tutiac

Dégustation

Robe : La robe est jaune pâle aux reflets dorés

Nez : Le nez est très intense, marqué par des arômes de buis et de bourgeon de cassis.

Bouche : La bouche est vive et précise, marquée par une belle acidité, des notes d'agrumes et de fruit de la passion, apportant de la fraîcheur.

Finale : La finale est longue et dynamique, laissant une sensation fraîche et persistante.

Garde : 1-2 ans

Température de service : 8-11°C

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : 100% Soreli

Vendange : Mécaniques

Vinification : Pressuré délicatement en atmosphère inertée, ce vin est vinifié et élevé sur lies fines en cuves inox thermorégulées à 18 °C, avec un soin constant apporté à l'inertage des moûts, des jus et du vin fini, afin de révéler toute la pureté aromatique, la fraîcheur et l'éclat de la couleur.

Elevage : Cuve Inox

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.

