

# LES 18 BIZUTS 2023 ROUGE

LES VIGNERONS DE TUTIAC



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Nous sommes 18 jeunes vigneronnes de Tutiac qui avons voulu faire ensemble un vin qui nous ressemble (et nous rassemble), donc un vin de copains, un vin franc, un vin libre !

Pour cela, tout le groupe s'est mobilisé le samedi 24 septembre pour vendanger en même temps nos plus belles parcelles et apporter des raisins bien mûrs.

En quelques heures, nous avons dans le pressoir le parfait reflet de notre vignoble : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Malbec !

Et en vinif, toutes les opérations ont été faites dans le but d'obtenir une extraction douce et lente des polyphénols et pour conserver un maximum de fruit.

## Accords mets et vins

A vous de voir, mais nous on l'aime bien quand on est tous ensemble, que le soleil commence à se coucher et que les odeurs du barbecue se mettent à nous chatouiller le nez !

## Détails

**Degrès** : 12,5 %

**Viticulture** : Raisonnée

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Merlot , Cabernet, Sauvignon

**Région** : Bordeaux

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : IGP Atlantique

**Couleur** : Rouge

**Millesime** : 2023

**Domaine** : Les Vignerons de Tutiac

## Caractéristiques

**Cépage** : 53% Merlot - 29% Cabernet Sauvignon - 14% Cabernet Franc - 5% Malbec

**Vendange** : Tout le groupe s'est mobilisé le samedi 24 septembre pour vendanger en même temps nos plus belles parcelles et apporter des raisins bien mûrs

**Viticulture** : Raisonnée

**Vinification** : En vinif, toutes les opérations ont été faites dans le but d'obtenir une extraction douce et lente des polyphénols et pour conserver un maximum de fruit.

**Elevage** : 15 mois (barriques de 2 et 3 vins)

## Dégustation

**Robe** : Dans le verre, c'est dense et concentré

**Nez** : Un nez pur et intense sur la cerise noire, le cassis et la myrtille avec une pointe de violette.

**Bouche** : Onctueuse et veloutée, avec beaucoup de sucrosité avec des tanins bien fondus.

**Finale** : Une très longue persistance aromatique sur le fruit. Gourmande et croquante !

**Garde** : A boire jeune, comme nous !

**Température de service** : 14-16°C

## HISTOIRE DU DOMAINE

Nous sommes 700 vigneron 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