CARRELET D'ESTUAIRE CONFIDENCES 2025 BLANC

VIGNERONS DE TUTIAC



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Ce vin est né de l de notre terroir, des paysages que côtoient chaque jour nos vignerons, sur les coteaux élevés surplombant l La mission de nos vignerons est de faire vivre à travers cette gamme, notre attachement à nos racines et notre souci de la qualité.

Tout en finesse et en élégance, cette cuvée invite à redécouvrir l des blancs, avec sa couleur pâle, sa gourmandise et son fruité élégant rehaussés par une fraîcheur acidulée.

- 100% Sauvignon blanc

Accords mets et vins

Huîtres, fruits de mer, poissons grillés, viandes blanches.

Détails

Packaging : carton de 6
Theme : Fruitsdemer!
Domaine : Les Vignerons de Tutiac
Couleur : Blanc
Millesime : 2025
Degrès : 13 %
Viticulture : Raisonnée
Cépages : Sauvignon blanc
Contenance : 0,75 L
Région : Bordeaux
Appellation : AOP Bordeaux

Caractéristiques

Terroir : Sablo-limoneux favorisant l'expression aromatique du Sauvignon
Cépage : 100% Sauvignon blanc
Vendange : Mécanique
Viticulture : Taille raisonnée, ébourgeonnage, effeuillage, vendange en vert, ramassage à maturité optimale des raisins tôt le matin, afin de préserver au maximum le "fruit" du raisin et tout son potentiel d'expression.
Vinification : Pressurage direct, maîtrise des températures. Elevage sur lies fines en cuve inox.
Elevage : Nul

Dégustation

Robe : Une jolie robe pâle et lumineuse
Nez : Un nez intense aux notes d'agrumes et de fruits acidulés
Bouche : Une bouche équilibrée tout en fraîcheur et romatique.
Finale : Une finale intense avec une touche de sucrosité qui anime ce vin.
Garde : A boire dans sa jeunesse
Température de service : 12°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
Dax