

ODAÏGA ROSÉ 2024

VIGNERONS DE TUTIAC



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Un produit 100% écoconçue : Bouchon réalisé à partir de déchets plastiques recyclés, collectés en amont des océans (OBP), une bouteille légère, une capsule fabriquée à partir de déchets de cannes à sucre et imprimées avec des encres à base d'eau, avec une languette "ouverture facile" garantie sans déchet perdu, une étiquette faite de papier français 100% recyclé. Un bouchon innovant HELOP PROTECT THE OCEAN = TUTIAC contribue à la préservation des océans en choisissant un bouchon fabriqué à partir de déchets plastiques collectés en amont des océans.

Accords mets et vins

Idéal en apéritif, il se marie parfaitement avec des salades, tartare de saumon et desserts aux fruits.

Détails

Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Les Vignerons de TutiAc
Domaine : Les Vignerons de TutiAc
Couleur : Rosé
Millesime : 2024
Degrès : 12 %
Viticulture : Raisonnée
Cépages : Merlot
Contenance : 0,75 L
Région : Bordeaux
Appellation : IGP Atlantique

Caractéristiques

Terroir : Sablo limoneux profond favorisant l'expression du Sauvignon
Cépage : 100% Merlot
Vendange : Mécaniques
Vinification : Pressurage direct
Elevage : Cuve

Dégustation

Robe : Ce rosé se distingue par sa belle teinte pâle aux subtils reflets bleutés, évoquant une grande fraîcheur.

Nez : Au nez, on retrouve un bouquet aromatique riche et harmonieux, dévoilant une belle complexité entre des notes de petits fruits rouges et une touche florale.

Bouche : Très gourmand et remarquablement équilibré, ce vin séduit par sa douceur subtile soutenue par une belle fraîcheur.

Finale : La finale est soutenue par une touche de sucrosité qui apporte une texture suave et enveloppante, tandis que les arômes fruités persistent longuement en bouche.

Garde : 2-3 ans

Température de service : 8-11°C

HISTOIRE DU DOMAINE

Nous sommes 700 vigneron·nes 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