

TOUT

GRAND VIN DE BORDEAUX

ADICHATS

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

En bordeluche (“patois” bordelais), Adichats (ou adishatz) est une expression utilisée pour saluer en remplacement d’un bonjour ou d’un au revoir.

Chez nous, au cœur 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.



Tout !
C'est tout Bordeaux !
Toute sa diversité,
toute son élégance,
toute sa sève...
ce n'est pas pour rien
que c'est un des plus
beaux terroirs
du monde !
**Expression
naturelle de
terroirs choisis,
rendements
faibles,
vinifications
douces,
élevages longs
et soignés,
gourmandise
et équilibre...
goûtez Tout !**

PAR LES
VIGNERONS
DE TUTIAC





CÉPAGE

100 % sauvignon blanc

ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

Commune de Saint-Palais

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.

CULTURE

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.

RENDEMENT

50 hl/ha

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Assemblage de moût issu de pressurage direct et de moût stabulé à froid 8 jours à 2 °C (avec 4 remises en suspension quotidiennes), débouillage statique, entonnage les 11 et 19 septembre, fermentation et élevage de 7 mois 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.

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle robe pâle aux reflets vert anis. 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. 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. Très belle persistance aromatique.

ACCORDS GOURMANDS

Huitres, asperges blanches du Blayais et leur mousseline aux herbes, saumon grillé, volaille en sauce, noix de Saint-Jacques, ris de veau, côte de veau.

ADICHATS

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

VITICULTEURS

Jérôme Marchand



Audrey Chaintrier



Vin non collé et non filtré pour conserver son profil gustatif et sa texture intègres.

Production
20 000 cols

Prix de vente consommateur
conseillé chez un caviste
TOUT de Tutiac, Adichats,
AOC Blaye Côtes de Bordeaux, blanc
10 € TTC

www.tout.vin