

TOUT

GRAND VIN DE BORDEAUX

LE DARON

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Le Daron ? En bordeluche ("patois" bordelais),
c'est le patron, le père, le chef quoi !

Un vin des plus "sévoux", un hommage au malbec
qui apporte beaucoup de fraîcheur au merlot,
qui ici s'épanouissent dans des sols argileux
sur le plateau calcaire à astéries.



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



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - CONSOMMER AVEC MODÉRATION



CÉPAGES

85 % merlot, 15 % malbec
et une "touche" de cabernet franc

ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

Commune d'Anglade

SOLS

Ce sont des calcosols argileux précoces, peu épais, portés par une dalle de calcaire à astéries affleurante à moins de 50 cm. Cette dalle calcaire, dure et discontinue, limite très largement le volume d'exploration racinaire de la vigne et entraîne une contrainte hydrique précoce. Les racines de la vigne doivent passer entre les fissures de la dalle calcaire pour trouver une alimentation hydrique qui restera toujours peu abondante mais régulière.

Ces sols proposent ainsi une contrainte hydrique précoce et continue, qui précède la véraison et dure jusqu'à la plus grande des maturités. Elle permet la formation de petites baies à peaux très épaisses et surconcentrées en tanins et en anthocyanes.

CULTURE

Taille raisonnée, ébourgeonnage, effeuillage, vendange en vert. Hauteur de feuillage importante, qui amène une consommation plus rapide de la réserve hydrique du sol par évapotranspiration et assure un rapport feuille/fruit permettant d'assurer de belles concentrations et une forte extractibilité. Ramassage à maturité optimale des raisins (en légère surmaturité), tôt le matin, afin de préserver au maximum le "fruit" du raisin et tout son potentiel d'expression.

RENDEMENT

35 hl/ha

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification à la parcelle (1 cuve = 1 parcelle), macération préfermentaire à froid (10 °C) de 72 heures, cuvaison longue de 31 jours à 26 °C avec remontages quotidiens, fermentation malolactique "rapide", entonnage précoce des lots en novembre dans des barriques de 2 et 3 vins (élevage de 18 mois).

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe grenat aux reflets violets brillants. Nez droit et élégant aux arômes boisés avec des notes vanillées, toastées et de cacao puis le fruit se révèle avec du cassis et autres petits fruits rouges. Très belle tenue en bouche avec une attaque ronde et énormément de volume. Le milieu de bouche est puissant, dense et structuré autour de tanins surmûris, avec un bouquet sur le tabac blond et des notes d'eucalyptus. Très persistant. Un vin riche et généreux. Mérite un carafage au moment du service. Beau potentiel de garde.

ACCORDS GOURMANDS

Gibier mariné ou grillé, entrecôte, magret de canard, lamproie à la bordelaise, axoa de veau, terrines campagnardes ou de caractère, pommes de terre frites à la graise de canard, poêlée de cèpes en persillade, cèpes à la bordelaise, desserts chocolatés, mi-cuit au chocolat.

LE DARON

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

VITICULTEURS

Céline Martineau



Hervé Cwiklinski



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

Production
18 000 cols

**Prix de vente consommateur
conseillé chez un caviste**
TOUT de Tutiac, Le Daron,
AOC Blaye Côtes de Bordeaux, rouge
15 € TTC

www.tout.vin