

# TOUT

GRAND VIN DE BORDEAUX

# ROUPIT

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX  
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Roupit? En bordeluche ("patois" bordelais),  
c'est un petit oiseau, le rouge-gorge,  
reconnaisable à son poitrail de couleur rouge!

Un vin des plus "sévoux", un hommage au petit verdot  
qui apporte beaucoup de fraîcheur au merlot,  
qui aiment tous deux ces sols calcaires  
blottis sous les graves et les galets.



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  
douce,  
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 % petit verdot

## ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

Communes d'Eyrans et de Cartelègue

## SOLS

Un calcosol profond à texture grossière, parcouru de galets roulés et recouvert d'un lit de graves à sa surface. Le sol est ainsi vite réchauffé et propose une jolie précocité.

Il est aussi porté par une dalle calcaire dure et légèrement discontinue, qui apparaît à 2 mètres de profondeur.

Cette barrière mécanique limite la profondeur d'exploration racinaire et permet la mise en œuvre d'une contrainte hydrique modérée et progressive, depuis la véraison et durant toute la maturation. Ce contexte cultural favorise la réduction de la taille des baies, augmentant la synthèse des composés phénoliques et la concentration en anthocyanes. Les peaux épaisses et colorées sont tanniques autant que parfumées.

## 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

45 hl/ha

## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification à la parcelle (1 cuve = 1 parcelle), macération préfermentaire à froid (10 °C) de 72 heures, cuvaision de 24 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 15 mois).

## NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rubis profond et dense. Nez complexe de fruits rouges compotés, de réglisse et d'épices associés aux notes boisées rappelant le menthol et le moka.

En bouche, l'attaque est ample et généreuse avec de la chair et de la concentration puis délivre des tanins fins et racés, la bouche est bien équilibrée avec une certaine fraîcheur. On retrouve un bouquet subtil de fruits rouges et de garrigue. La persistance aromatique se prolonge sur des arômes de fruits mûrs. Un vin tout en nuance et subtilité.

## ACCORDS GOURMANDS

Gibier mariné ou grillé, entrecôte, magret de canard, tartare et carpaccio de bœuf, lamproie à la bordelaise, terrines campagnardes ou de caractère, pommes de terre frites à la graisse de canard, poêlée de cèpes en persillade, cèpes à la bordelaise.

# ROUPIT

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX  
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

## VITICULTEURS

Murielle Marchand



Laurent Mauvillain



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

## Production

34 000 cols

Prix de vente consommateur  
conseillé chez un caviste

TOUT de Tutiac, Roupit,  
AOC Blaye Côtes de Bordeaux, rouge  
12 € TTC

[www.tout.vin](http://www.tout.vin)