



BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Cépage: Sauvignon

Sols: Sablo limoneux profond favorisant l'expression du Sauvignon

Vinification: Pressurage direct et stabulation à froid

Notes de dégustation: Robe pâle et lumineuse. Le nez est intense avec des arômes d'agrumes et de fruits acidulés. En bouche, ce vin est bien équilibré tout en fraîcheur. La finale se révèle intense avec une touche de sucrosité qui anime ce vin.

Accords gourmands: Fruits de mer, poissons grillés, viandes blanches, fromages de chèvre

Contenances: 75 cl

En sélectionnant chaque parcelle selon son terroir et en respectant un cahier des charges propre à chaque cuvée, les vignerons de Tutiac vous offrent, millésime après millésime, des vins originaux de qualité irréprochable.



Aujourd'hui, 100% de notre vignoble est certifié Agri Confiance* (Haute Valeur Environnementale 2). Notre ambition à 3 ans est de certifier la totalité de nos 6 000 hectares en Haute Valeur Environnementale 2.



Tutate (*C e ri nous allie, nous qui somnes 700 famille a vigneronnes de deux rives de la Gironde. Nous somnes Tutae et ce que nous unit, c'est la vie, le vin, la diversité humaine de comparties. Le millénaire, our patiente de proposition. Le millénaire som patiente de proposition de de proposition de pro

BLAYE BOURG FRONSAC GRAVES MÉDOC SAUTERNES

www.tutiac.com