

# TOUT

VIN DE BORDEAUX

# Pibale

**BORDEAUX**

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Pibale? C'est le petit nom du sud-ouest  
donné à l'alevin de l'anguille,  
aussi appelé civelle.

Un vin rosé vif, élégant et des plus complexe,  
issu de vignes choyées par Bruno Matrat  
à Saint-Ciers-sur-Gironde, qui forment  
un balcon sur notre estuaire!



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



## CÉPAGE

Merlot

## ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

Commune de Saint-Ciers-sur-Gironde

## SOLS

Les parcelles sont situées en bordure d'estuaire, sur des replats de versants. Leur situation topographique permet de combiner une alimentation hydrique généreuse et une exposition aux vents qui maintiennent un état sanitaire optimal jusqu'à la vendange précoce, fin août (en 2020). Les brunisols portés par ce coteau présentent un complexe argilo-humique épais dans le premier mètre, constituant un riche réservoir d'éléments nutritifs pour la vigne. Leur importante macroporosité permet une vie du sol dynamique et de bonnes conditions de minéralisation de la matière organique. Ces conditions associées à une alimentation hydrique peu limitante favorisent l'établissement d'une surface foliaire optimale.

## CULTURE

Taille raisonnée, ébourgeonnage, effeuillage, vendange en vert, ramassage à maturité optimale des raisins tôt le matin, afin d'en préserver au maximum la fraîcheur et leur potentiel d'expression. L'importante surface foliaire permet d'assurer une accumulation des sucres et la synthèse intense des précurseurs d'arômes dans le raisin, pour des rosés frais, vifs et fruités.

## RENDEMENT

50 hl/ha

## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Stabulation à froid (14 jours à 0 °C) afin de développer le gras et optimiser le potentiel aromatique de la cuvée, avec remise en suspension des bourbes afin d'apporter gras, volume et complexité aromatique au jus. La fermentation dure 12 jours en cuves inox thermorégulées à 18 °C. Élevage sur lies fines en cuves inox avec bâtonnage hebdomadaire. Embouteillage très précoce.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Belle robe corail lumineuse et intense. Nez très complexe et expressif, mariant agrumes aux notes d'abricot, de pêche et de fruits rouges. Très bel équilibre en bouche avec du gras et du volume et une légère sucrosité. Le bouquet est fin et élégant dominé par les fruits rouges (fraise, framboise) et rehaussé par le citron vert et le pamplemousse rose. Long retour sur les agrumes. Très belle persistance aromatique.

## ACCORDS GOURMANDS

Brochettes de poulet mariné, légumes à la plancha, anguilles à la persillade et pibales, salade landaise, purée de betterave, risotto aux gambas, canard à l'orange, salade de pêches...

# Pibale

**BORDEAUX**  
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

## VITICULTEUR

Bruno Matrat



### Merci à Matthieu Cosse

Notre conseil, œnologue, vigneron, fou de vin, grand dégustateur...

Grâce à lui qui nous accompagne pour créer les vins de la gamme Tout, nous avons pu nous remettre en cause, de la vigne au verre, en nous posant de nouvelles questions et en expérimentant de nouvelles voies.

Vin non collé pour préserver la couleur naturelle.

**Production**  
15 000 cols

**Prix de vente consommateur  
conseillé chez un caviste**

TOUT de Tutiac, Pibale,  
AOC Bordeaux, rosé  
9,90 € TTC

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