



TUTIAC
TOUT BORDEAUX !

CHÂTEAU LA CROIX DE GUILLOT

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Cépages : 100% Merlot

Sols : Argilo-calcaires

Vinification et élevage : Elevage de 12 mois en barriques



Notes de dégustation : Ce vin développe un nez élégant aux arômes boisés avec des notes de vanille et de grillé. En bouche, l'attaque est ample et généreuse. Elle délivre des tanins fins et veloutés, un agréable bouquet de fruits rouges et des notes de torréfaction. Belle longueur en bouche.

À boire dès maintenant ou dans quelques années.

Accords gourmands : Une entrecôte, un magret de canard et des pommes de terre rissolées.

Contenance : 75 cl

Une cuvée en association avec l'oenologue Matthieu Cosse et le vigneron Pascal Riveau. Notre philosophie s'inscrit dans une démarche soignée ultra-sélective à la vigne, qui s'illustre par une vinification à la parcelle. Cette approche permet d'accentuer l'expression de nos terroirs et d'exprimer son potentiel de façon optimale.



Pascal RIVEAU a évolué dans le milieu viticole depuis sa naissance : des jeux à la sortie de l'école aux travaux dans les vignes plus tard, pour aider ses parents...

Passionné par l'environnement, la nature et la chasse, il a choisi le métier de viticulteur qu'il exerce depuis 1991, à la suite de son père qui détenait le domaine depuis 1951.

Pascal Riveau exploite 26 hectares de vignes qui se trouvent sur les communes de Saint Androny, Anglade, Eyrans et Four. Très engagé, il est aujourd'hui vice-président des vigneronns de Tutiac.

BLAYE BOURG FRONSAC GRAVES MÉDOC SAUTERNES

www.tutiac.com