



TUTIAC
TOUT BORDEAUX !

CHÂTEAU SAINT AULAYE

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Cépages : 100% Merlot

Sols : Argilo-calcaires

Vinification et élevage : Elevage de 12 mois en barriques



Notes de dégustation : Ce vin offre une couleur intense tendant vers une couleur rouge profonde. Le nez est ouvert, libérant des notes de myrtille, de framboise et de violette. Souple à l'attaque, ce vin rond et équilibré propose une belle fraîcheur avec des arômes de fruits frais. Très belle structure avec des tanins veloutés.

Accords gourmands : Magret de canard confit, rillettes d'oie, fromage à pâte pressée.

Contenance : 75 cl

Une cuvée en association avec l'œnologue Matthieu Cosse et le vigneron Stéphane Héraud. 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.



Stéphane Héraud a repris l'exploitation du château en 1993 après des études qui ne le destinaient pourtant pas au métier de vigneron.

Il faut croire que l'attachement au terroir et l'envie de suivre les pas de son père et de son grand-père étaient plus forts. Très investi dans la filière viticole bordelaise, il est depuis 2005 le président de la coopérative des vignerons de Tutiac.

Fervent militant, il porte haut les valeurs de Tutiac et du métier de viticulteur.

BLAYE BOURG FRONSAC GRAVES MÉDOC SAUTERNES

www.tutiac.com