

ORIGINES INTÉGRALE

BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX

Les Vignerons de Tutiac sont devenus de véritables experts de leurs terroirs. Chaque parcelle de vigne répond à un cahier des charges précis, ce qui permet de travailler chaque cuvée avec une grande précision.

SITUATION DANS LE PAYSAGE / Sélection des rangs les mieux exposés, issus des plus belles parcelles de la collection ORIGINES

VENDANGES / Manuelles

CÉPAGES / Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

VINIFICATION / Elle est intégralement réalisée en barriques de chêne français de 400 litres. C'est seulement après un tri rigoureux des raisons que l'ensemble des baies a été déposé dans les barriques. De nombreux pigeages ont été nécessaires pour une macération optimale, ainsi que des roulages de barriques quotidiens. Les deux fermentations, alcoolique et malolactique, ont lieu au sein des fûts.

DÉGUSTATION / Ce vin présente une belle robe grenat, profonde et dense, aux reflets pourpres. Le nez, riche et complexe, mêle des arômes de fruits rouges mûrs, de réglisse et de poivre gris à des notes subtiles de boisé rappelant le moka, le grillé et la torréfaction. L'attaque ample et suave laisse place à une bouche très bien équilibrée, avec du volume et de la concentration. Les tanins, mûrs et veloutés, apportent de la puissance en milieu de bouche. Le bouquet est complexe et élégant avec des arômes de truffe, de cassis et de cerise noire et des délicates notes de vanille et de café.



TUTIAC
TOUT BORDEAUX

+33 5 57 32 48 33 / www.tutiac.com / e-mail : contact@tutiac.com