



ORIGINES SIX CHEMINS

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 / Ce vin 100% Cabernet Sauvignon tire son nom du lieu-dit où se rejoignent Six Chemins, situé entre vignoble et forêt et accueillant de nombreux oiseaux sur leurs branchages.

Ces parcelles situées sur un terroir de graves profondes permettent une bonne rétention d'eau et une maturité optimale des raisins. Il en résulte un vin puissant et structuré.

CÉPAGE / Cabernet Sauvignon

VINIFICATION / Vinification classique. Macération pré-fermentaire à froid. Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées, suivie d'une macération post-fermentaire avec un déstage. Après une cuvaison de trente jours environ, le vin est soutiré et entonné en barriques de chêne français (100% bois neuf) pour un élevage d'une durée de 16 mois.

DÉGUSTATION / Belle robe rubis profonde et éclatante. Nez expressif de cassis et de réglisse. En bouche ce vin possède une très belle longueur et de la structure avec un boisé révélant des notes de moka.

Un vin qui évoluera à merveille au cours des huit prochaines années.