ANQUI 2022 ROUGE

VIGNERONS DE TUTIAC



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Un vin des plus ou comment, avec du merlot (surtout) et du cabernet sauvignon à point nourris dans l faire un vin profond, qui se boit tendrement, avec une belle sucrosité !

- 85 % Merlot
- 15 % cabernet sauvignon

Accords mets et vins

Entrecôte, magret de canard, tartare et carpaccio de boeuf, lamproie à la bordelaise, terrines campagnardes, pommes de terre frites à la graisse de canard, poêlée de cèpes en persillade, cèpes à la bordelaise.

Détails

Viticulture : Raisonnée
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Domaine : Les Vignerons de Tutiac
Couleur : Rouge
Appellation : AOP Blaye Côtes de Bordeaux
Cépages : Merlot , Cabernet Sauvignon
Millesime : 2022
Degrès : 13,5 %
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Terroir : Sols profonds et argileux sur toute la hauteur du profi l, avec l'apparition dès la surface de larges fentes de retrait en été. La vigne exploite ces fissures verticales profondes pour explorer le sous-sol en y développant de nouvelles racines. À l'état humide, en hiver notamment, le gonflement des argiles provoque la fermeture de la macroporosité et la destruction de ces racines, quand la structure redevient plus massive. Ainsi, l'architecture racinaire de chaque pied de vigne est maintenue dans un mouvement permanent entre contrainte et reconstruction. Cette dynamique permet l'installation régulière d'une contrainte hydrique modérée, précoce et progressive dès la véraison, favorable au gros potentiel oenologique des raisins. ORIGINE GÉOGRAPHIQUE : Communes de Générac et Mazion.
Cépage : 85 % merlot, 15 % cabernet sauvignon
Vendange : Mécaniques
Viticulture : Taille raisonnée, ébourgeonnage, effeuillage, vendange en vert. Hauteur de feuillage importante, qui amène une consommation plus rapide de la réserve hydrique du sol par évapotranspiration et assure un rapport feuille/fruit permettant d'assurer de belles concentrations et une forte extractibilité. Ramassage à maturité optimale des raisins (en légère surmaturité), tôt le matin, afi n de préserver au maximum le "fruit" du raisin et tout son potentiel d'expression. Rendement : 45hl/ ha.
Vinification : Vinification à la parcelle (1 cuve = 1 parcelle), macération préfermentaire à froid (10 °C) de 72 heures, cuvaison de 17 jours à 26 °C avec remontages quotidiens, fermentation malolactique "rapide" (en barrique pour le cabernet), entonnage précoce des lots en novembre dans des barriques de 2 et 3 vins (élevage de 12 mois). Vin non collé et non filtré pour conserver son profil gustatif et sa texture intègres.
Elevage : 12 mois (barriques de 2 et 3 vins)

Dégustation

Robe : Belle couleur rubis aux franges bleutées
Nez : Nez pur et intense de fruits avec de la cerise noire, de la mûre et du cassis, des notes boisées discrètes, de vanille et de brioche.
Bouche : L'attaque en bouche est ronde, délivre beaucoup de sucrosité, révèle des tanins fondus, veloutés et sans aspérités. La texture est juteuse.
Finale : La finale est puissante et longue sur les fruits mûrs.
Garde : 3 ans
Température de service : 14 - 16°C

HISTOIRE DU DOMAINE

Nous sommes 700 vignerons des deux rives de la Gironde unis par la vie, le vin et notre esprit fraternel de coopération. Audacieux, obstinés, obsédés par la qualité, c'est bien notre style, notre manière de faire nos vins.

AUGERON
FAMILLE PERRI