LE DARON 2022 ROUGE MAGNUM

VIGNERONS DE TUTIAC



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Un vin des plus “séveux”, un hommage au malbec qui apporte beaucoup de fraîcheur au merlot, qui ici s’épanouissent dans des sols argileux sur le plateau calcaire à astéries.

- 85% Merlot
- 15% Malbec

Accords mets et vins

Gibier mariné ou grillé, entrecôte, magret de canard, lamproie à la bordelaise, axoa de veau, terrines campagnardes ou de caractère, pommes de terre frites à la graisse de canard, poêlée de cèpes en persillade, cèpes à la bordelaise, desserts chocolatés, mi-cuit au chocolat. Printemps!

Détails

Viticulture : Raisonnée
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Domaine : Les Vignerons de Tutiac
Couleur : Rouge
Appellation : AOP Blaye Côtes de Bordeaux
Cépages : Malbec, Merlot
Millesime : 2022
Degrès : 13,5 %
Contenance : 1,50 L

Caractéristiques

Terroir : SOLS : Ce sont des calcosols argileux précoces, peu épais, portés par une dalle de calcaire à astéries affleurante à moins de 50 cm. Cette dalle calcaire, dure et discontinue, limite très largement le volume d’exploration racinaire de la vigne et entraîne une contrainte hydrique précoce. Les racines de la vigne doivent passer entre les fissures de la dalle calcaire pour trouver une alimentation hydrique qui restera toujours peu abondante mais régulière. Ces sols proposent ainsi une contrainte hydrique précoce et continue, qui précède la véraison et dure jusqu’à la plus grande des maturités. Elle permet la formation de petites baies à peaux très épaisses et surconcentrées en tanins et en anthocyanes.
Cépage : 85 % merlot, 15 % malbec
Vendange : Mécaniques
Vinification : Vinification à la parcelle (1 cuve = 1 parcelle), macération préfermentaire à froid (10 °C) de 72 heures, cuvaison longue de 31 jours à 26 °C avec remontages quotidiens, fermentation malolactique “rapide”, entonnage précoce des lots en novembre dans des barriques de 2 et 3 vins (élevage de 18 mois). Vin non collé et non filtré pour conserver son profil gustatif et sa texture intègres.
Elevage : 18 mois (barriques de 2 et 3 vins)

Dégustation

Robe : Robe grenat aux reflets violets brillants.
Nez : Nez droit et élégant aux arômes boisés avec des notes vanillées, toastées et de cacao puis le fruit se révèle avec du cassis et autres petits fruits rouges.
Bouche : Très belle tenue en bouche avec une attaque ronde et énormément de volume. Le milieu de bouche est puissant, dense et structuré autour de tanins surmûris, avec un bouquet sur le tabac blond et des notes d'eucalyptus.
Finale : Très persistant. Un vin riche et généreux.
Garde : Beau potentiel de garde : 8 à 10 ans
Température de service : 16-18°C - Mérite un carafage au moment du service.

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