

# CARRELET D'ESTUAIRE CONFIDENCES 2024 BLANC

VIGNERONS DE TUTIAC



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Ce vin est né de l'harmonie de notre terroir, des paysages que côtoient chaque jour nos vignerons, sur les coteaux élevés surplombant l'estuaire. La mission de nos vignerons est de faire vivre à travers cette gamme, notre attachement à nos racines et notre souci de la qualité.

Tout en finesse et en élégance, cette cuvée invite à redécouvrir l'art de faire des blancs, avec sa couleur pâle, sa gourmandise et son fruité élégant rehaussés par une fraîcheur acidulée.

- 100% Sauvignon blanc

## Accords mets et vins

Huîtres, fruits de mer, poissons grillés, viandes blanches.

## Détails

**Domaine :** Les Vignerons de Tutiac

**Couleur :** Blanc

**Millesime :** 2024

**Degrés :** 13 %

**Viticulture :** Raisonnée

**Contenance :** 0,75 L

**Cépages :** Sauvignon blanc

**Région :** Bordeaux

**Packaging :** carton de 6

**Appellation :** AOP Bordeaux

**Theme :** Fruitsdemer!

## Caractéristiques

**Terroir :** Sablo-limoneux favorisant l'expression aromatique du Sauvignon

**Cépage :** 100% Sauvignon blanc

**Vendange :** Mécanique

**Viticulture :** Taille raisonnée, ébourgeonnage, effeuillage, vendange en vert, ramassage à maturité optimale des raisins tôt le matin, afin de préserver au maximum le "fruit" du raisin et tout son potentiel d'expression.

**Vinification :** Pressurage direct, maîtrise des températures. Elevage sur lies fines en cuve inox.

**Elevage :** Nul

## Dégustation

**Robe** : Une jolie robe pâle et lumineuse

**Nez** : Un nez intense aux notes d'agrumes et de fruits acidulés

**Bouche** : Une bouche équilibrée tout en fraîcheur et romatique.

**Finale** : Une finale intense avec une touche de sucrosité qui anime ce vin.

**Garde** : A boire dans sa jeunesse

**Température de service** : 12°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.

