# LA MARIOLE BLANC 2024

VIGNERONS DE TUTIAC




Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Un clin d'oeil espiègle à l'art de vivre, entre malice et charme du terroir. Sur les berges de l'Estuaire, le Sauvignon s'unit au Colombard pour dévoiler un vin tendre, fruité et gouleyant, caressant le palais de ses notes douces  et sa petite pointe de fraîcheur.

## Accords mets et vins

Foie gras mi-cuit accompagné d'une compotée de pommes, ceviche de bar aux agrumes, volaille fermière rôtie au miel et épices douces, croustade aux pommes, entremets à la poire et à la vanille

## Détails

**Domaine :** Les Vignerons de Tutiac
**Couleur :** Blanc
**Millesime :** 2024
**Degrès :** 12,5 %
**Viticulture :** Raisonnée
**Contenance :** 0,75 L
**Cépages :** Colombard, Sauvignon
**Région :** Bordeaux
**Packaging :** carton de 6
**Appellation :** AOP Bordeaux
**Nom du Vigneron :** Les Vignerons de Tutiac

## Caractéristiques

**Terroir :** Sols sablonneux
**Cépage :** 70 % sauvignon blanc, 30% colombard
**Vendange :** Mécaniques
**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 :** Les raisins en surmaturité ont été récoltés lors d'une vendange tardive nocturne les 17 et 18 septembre. Après un pressurage direct en pressoir pneumatique, la fermentation en cuve a été conduite à 18°C, avec un arrêt maîtrisé afin de préserver l'équilibre gustatif optimal du vin, atteignant ainsi 25 g/L de sucres résiduels.
**Elevage :** Cuve

## Dégustation

**Robe :** Robe jaune extra pâle aux reflets pastels.
**Nez :** Nez, intense et complexe, qui s'ouvre sur des arômes raffinés de pomme Granny Smith, mêlés à des nuances exotiques.
**Bouche :** En bouche, l'équilibre y est entre sucrosité et fraîcheur ciselée. L'attaque, aérienne et soyeuse, laisse place à des saveurs de fruits à chair blanche, comme la poire et la pêche, accompagnées d'une pointe de noisette apportant profondeur et complexité.
**Finale :** La finale, d'une belle longueur, prolonge la dégustation sur une persistance délicatement acidulée et gourmande. Un vin harmonieux, alliant finesse et équilibre entre sucrosité et vivacité.
**Garde :** 2-3 ans
**Température de service :** 8-11°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.

Plaisirs du vin
Colomiers