

ODAÏGA ROSÉ 2024

VIGNERONS DE TUTIAC



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Un produit 100% écoconçue : Bouchon réalisé à partir de déchets plastiques recyclés, collectés en amont des océans (OBP), une bouteille légère, une capsule fabriquée à partir de déchets de cannes à sucre et imprimées avec des encres à base d'eau, avec une languette "ouverture facile" garantie sans déchet perdu, une étiquette faite de papier français 100% recyclé. Un bouchon innovant HELOP PROTECT THE OCEAN = TUTIAC contribue à la préservation des océans en choisissant un bouchon fabriqué à partir de déchets plastiques collectés en amont des océans.

Accords mets et vins

Idéal en apéritif, il se marie parfaitement avec des salades, tartare de saumon et desserts aux fruits.

Détails

Domaine : Les Vignerons de Tutiac

Couleur : Rosé

Millesime : 2024

Degrés : 12 %

Viticulture : Raisonnée

Contenance : 0,75 L

Cépages : Merlot

Région : Bordeaux

Packaging : carton de 6

Appellation : IGP Atlantique

Nom du Vigneron : Les Vignerons de Tutiac

Caractéristiques

Terroir : Sablo limoneux profond favorisant l'expression du Sauvignon

Cépage : 100% Merlot

Vendange : Mécaniques

Vinification : Pressurage direct

Elevage : Cuve

Dégustation

Robe : Ce rosé se distingue par sa belle teinte pâle aux subtils reflets bleutés, évoquant une grande fraîcheur.

Nez : Au nez, on retrouve un bouquet aromatique riche et harmonieux, dévoilant une belle complexité entre des notes de petits fruits rouges et une touche florale.

Bouche : Très gourmand et remarquablement équilibré, ce vin séduit par sa douceur subtile soutenue par une belle fraîcheur.

Finale : La finale est soutenue par une touche de sucosité qui apporte une texture suave et enveloppante, tandis que les arômes fruités persistent longuement en bouche.

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.

