

TOUT

GRAND VIN DE BORDEAUX

ANQUI

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

ROUGE 2018

Anqui? En bordeluche (“patois” bordelais),
une manière fleurie de ponctuer ses phrases!

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



Tout !
C'est tout Bordeaux !
Toute sa diversité,
toute son élégance,
toute sa sève...
ce n'est pas pour rien
que c'est un des plus
beaux terroirs
du monde !
**Expression
naturelle de
terroirs choisis,
rendements
faibles,
vinifications
douces,
élevages longs
et soignés,
gourmandise
et équilibre...
goûtez Tout !**

PAR LES
VIGNERONS
DE TUTIAC



CÉPAGES

85 % merlot, 15 % cabernet sauvignon

ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

Communes de Générac et Mazion

SOLS

Sols profonds et argileux sur toute la hauteur du profil, 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 œnologique des raisins.

CULTURE

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, afin de préserver au maximum le "fruit" du raisin et tout son potentiel d'expression.

RENDEMENT

45 hl/ha

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification à la parcelle (1 cuve = 1 parcelle), macération préfermentaire à froid (10 °C) de 72 heures, cuvaision 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).

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle couleur rubis aux franges bleutées. 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. L'attaque en bouche est ronde, délivre beaucoup de sucrosité, révèle des tanins fondus, veloutés et sans aspérités. La texture est juteuse. La finale est puissante et longue sur les fruits mûrs. Un vin gourmand au(x) plaisir(s) immédiat(s).

ACCORDS GOURMANDS

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

ANQUI

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

ROUGE 2018

VITICULTEURS

Christian et Yoan Mariochaud



Stéphane Héraud
(Président des Vignerons de Tutiac)



Vin non collé et non filtré pour conserver son profil gustatif et sa texture intègres.

Production
50 000 cols

**Prix de vente consommateur
conseillé chez un caviste**

TOUT de Tutiac, Anqui,
AOC Blaye Côtes de Bordeaux, rouge 2018
10 € TTC

www.tout.vin

