L'IRONDA 2024 ROUGE BIO

VIGNERONS DE TUTIAC



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Ce vin est issu du cépage merlot. Il offre une jolie robe rubis, des arômes de fruits mûrs, de réglisse, de poivre et d'épices. Souple et équilibré, il présente des tanins fins et élégants.
Il est gourmand !

Accords mets et vins

Sur une viande rouge, grillée ou rôtie, un fromage bleu, affiné, ou des chèvres cendrés

Détails

Degrès : 12,5 %
Packaging : carton de 6
Domaine : Les Vignerons de Tutiac
Couleur : Rouge
Région : Bordeaux
Appellation : AOP Blaye Côtes de Bordeaux
Cépages : Merlot
Bio : oui
Viticulture : Biologique
Millesime : 2024
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Terroir : Un calcosol profond à texture grossière, parcouru de galets roulés et recouvert d'un lit de graves à sa surface. Le sol est ainsi vite réchauffé et propose une jolie précocité. Il est aussi porté par une dalle calcaire dure et légèrement discontinue, qui apparaît à 2 mètres de profondeur. Cette barrière mécanique limite la profondeur d'exploration racinaire et permet la mise en œuvre d'une contrainte hydrique modérée et progressive, depuis la véraison et durant toute la maturation. Ce contexte cultural favorise la réduction de la taille des baies, augmentant la synthèse des composés phénoliques et la concentration en anthocyanes. Les peaux épaisses et colorées sont tanniques autant que parfumées.
Cépage : 100% Merlot
Vendange : Mécanique
Viticulture : 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.
Vinification : Fermentation avec levures indigènes, à 24°C
Elevage : En cuve inox pendant 22 jours

Dégustation

Robe : Belle couleur rubis aux reflets bleutés
Nez : Nez intense de fruits rouges, cassis et myrtilles, pointe d'épices et de menthol
Bouche : Attaque souple et ronde, belle sucrosité et belle fraicheur, milieu de bouche structuré
Finale : Longue et persistante sur le fruit frais
Garde : 3 ans
Température de service : 10-13°

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
Agen