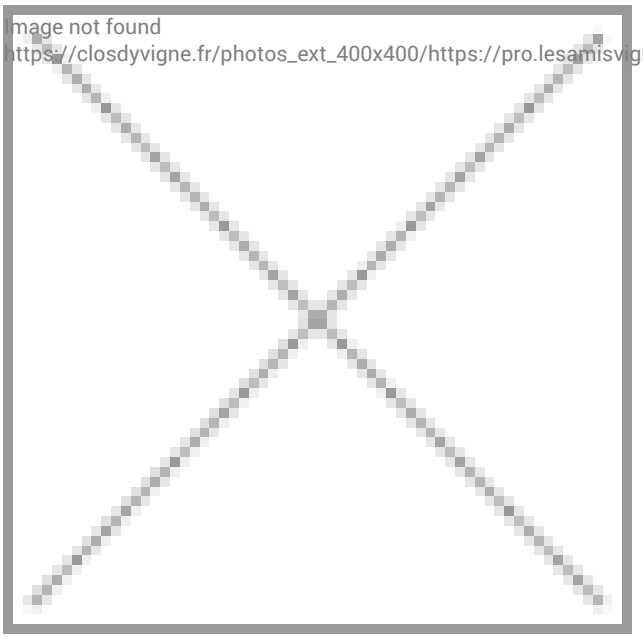
# CEP'RESIST SORELI BLANC 2025

VIGNERONS DE TUTIAC




Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Un cépage résistant est (variété de raisin) issu du croisement naturel (ce n'est pas un OGM) entre des cépages modernes et des cépages ancestraux et qui possède une capacité de résistance aux éventuelles maladies de la vigne (comme le mildiou ou l'oïdium). Ce sont des cépages plus «résistants» qui vaincront également mieux le changement climatique de notre région, tout en conservant les qualités organoleptiquespropres au vignoble bordelais.

## Accords mets et vins

Idéal à l'apéritif, il accompagne les poissons grillés ou en ceviche, les fromages de chèvre frais, ainsi que des plats aux notes exotiques ou légèrement citronnées.

## Détails

**Domaine :** Les Vignerons de Tutiac
**Couleur :** Blanc
**Millesime :** 2025
**Degrès :** 12 %
**Viticulture :** Raisonnée
**Contenance :** 0,75 L
**Cépages :** Soreli
**Région :** Bordeaux
**Packaging :** carton de 6
**Appellation :** IGP Atlantique
**Nom du Vigneron :** Les Vignerons de Tutiac

## Caractéristiques

**Terroir :** Argilo-calcaire
**Cépage :** 100% Soreli
**Vendange :** Mécaniques
**Vinification :** Pressuré délicatement en atmosphère inertée, ce vin est vinifié et élevé sur lies fines en cuves inox thermorégulées à 18 °C, avec un soin constant apporté à l'inertage des moûts, des jus et du vin fini, afin de révéler toute la pureté aromatique, la fraîcheur et l'éclat de la couleur.
**Elevage :** Cuve Inox

## Dégustation

**Robe :** La robe est jaune pâle aux reflets dorés
**Nez :** Le nez est très intense, marqué par des arômes de buis et de bourgeon de cassis.
**Bouche :** La bouche est vive et précise, marquée par une belle acidité, des notes d'agrumes et de fruit de la passion, apportant de la fraîcheur.
**Finale :** La finale est longue et dynamique, laissant une sensation fraîche et persistante.
**Garde :** 1-2 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.

