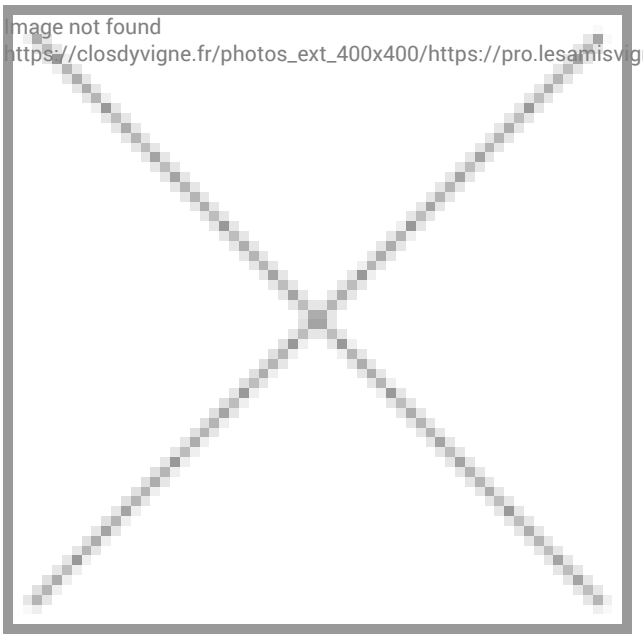
ROUPIT 2020 ROUGE

VIGNERONS DE TUTIAC



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Un vin des plus “séveux”, un hommage au petit verdot qui apporte beaucoup de fraîcheur au merlot, qui aiment tous deux ces sols calcaires blottis sous les graves et les galets.

- 85 % merlot
- 15 % petit verdot

Accords mets et vins

Gibier mariné ou grillé, entrecôte, magret de canard, tartare et carpaccio de boeuf, lamproie à la bordelaise, terrines campagnardes ou de caractère, pommes de terre frites à la graisse de canard, poêlée de cèpes en persillade, cèpes à la bordelaise.

Détails

Domaine : Les Vignerons de Tutiac
Couleur : Rouge
Millesime : 2020
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Merlot , Petit Verdot
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Blaye Côtes de Bordeaux

Caractéristiques

Terroir : SOLS : 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 oeuvre 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 : Vinification à la parcelle (1 cuve = 1 parcelle), macération préfermentaire à froid (10 °C) de 72 heures, cuvaison de 24 jours à 26 °C avec remontages quotidiens, fermentation malolactique “rapide”, entonnage précoce des lots en novembre dans des barriques de 2 et 3 vins (élevage de 15 mois).
Vendange : Mécaniques
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. Rendement : 45hl/ ha
Vinification : Vinification à la parcelle (1 cuve = 1 parcelle), macération préfermentaire à froid (10 °C) de 72 heures, cuvaison de 24 jours à 26 °C avec remontages quotidiens, fermentation malolactique “rapide”, entonnage précoce des lots en novembre dans des barriques de 2 et 3 vins (élevage de 15 mois).
Elevage : 15 mois (barriques de 2 et 3 vins)

Dégustation

Robe : Robe rubis profond et dense.
Nez : Nez complexe de fruits rouges compotés, de réglisse et d'épices associés aux notes boisées rappelant le menthol et le moka.
Bouche : En bouche, l'attaque est ample et généreuse avec de la chair et de la concentration puis délivre des tanins fi ns et racés, la bouche est bien équilibrée avec une certaine fraîcheur. On retrouve un bouquet subtil de fruits rouges et de garrigue.
Finale : La persistance aromatique se prolonge sur des arômes de fruits mûrs. Un vin tout en nuance et subtilité.
Garde : 5 à 7 ans
Température de service : 16-18° 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.

