ODAÏGA BLANC 2025

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 ou sur des plats légers tels que des salades estivales, des fruits de mer, des sushis ou encore des desserts fruités...

Détails

Domaine : Les Vignerons de Tutiac
Couleur : Blanc
Millesime : 2025
Degrès : 12,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Sauvignon blanc
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% Sauvignon Blanc
Vendange : Mécaniques
Vinification : Pressurage direct
Elevage : Cuve

Dégustation

Robe : Belle robe jaune pâle aux reflets brillants.
Nez : Au nez, le bouquet expressif dévoile des arômes intenses de citron et de pamplemousse, accompagnés de délicates notes florales qui apportent une belle sensation de fraîcheur.
Bouche : En bouche, l'attaque est gourmande et équilibrée, portée par une belle vivacité. La légère touche de sucrosité arrondit le palais, offrant une texture douce et harmonieuse.
Finale : Les saveurs d'agrumes dominent, soutenues par une finale fraîche et désaltérante.
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.