

TOUT

VIN DE BORDEAUX

# MARIOLE

BORDEAUX

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

BLANC 2024



Un clin d'œil espiègle à l'art de vivre,  
entre malice et charme du terroir.

Sur les berges de l'Estuaire,  
le Sauvignon s'unit au Colombarde  
pour dévoiler un vin tendre, fruité  
et gouleyant, caressant le palais  
de ses notes douces  
et sa petite pointe de fraîcheur.

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

70 % sauvignon blanc, 30% colombar

## ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

Communes de Villegouge et St Genès de F.

## SOLS

Parcelles avec de belles expositions, à proximité de l'Estuaire et de la Dordogne qui joue un rôle régulateur, atténuant les écarts de température entre le jour et la nuit.

Les sols sableux profonds, grâce à leur excellent drainage et leur structure aérée, offrent des conditions idéales pour la production de vins blancs. Leur faible rétention en eau régule la vigueur de la vigne, favorisant une maturation progressive et homogène des raisins. Cette dynamique permet de préserver une belle fraîcheur tout en développant une expression aromatique intense, marquée par des notes de fruits mûrs et d'agrumes. L'équilibre entre acidité et rondeur confère aux vins une bouche ample et élégante, soulignant toute la finesse apportée par ce terroir.

## CULTURE

Taille raisonnée, ébourgeonnage, effeuillage, vendange en vert, ramassage à maturité optimale des raisins tôt le matin, afin de préserver au maximum le "fruit" du raisin et tout son potentiel d'expression.

## RENDEMENT

50 hl/ha

## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les raisins en surmaturité ont été récoltés lors d'une vendange tardive nocturne les 17 et 18 septembre. Après un pressurage direct en pressoir pneumatique, la fermentation en cuve a été conduite à 18°C, avec un arrêt maîtrisé afin de préserver l'équilibre gustatif optimal du vin, atteignant ainsi 25 g/L de sucres résiduels.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune extra pâle aux reflets pastels. Une teinte rare pour ce type de vin qui traduit toute sa finesse. Nez, intense et complexe, qui s'ouvre sur des arômes raffinés de pomme Granny Smith, mêlés à des nuances exotiques. En bouche, l'équilibre y est entre sucrosité et fraîcheur ciselée. L'attaque, aérienne et soyeuse, laisse place à des saveurs de fruits à chair blanche, comme la poire et la pêche, accompagnées d'une pointe de noisette apportant profondeur et complexité. La finale, d'une belle longueur, prolonge la dégustation sur une persistance délicatement acidulée et gourmande. Un vin harmonieux, alliant finesse et équilibre entre sucrosité et vivacité.

## ACCORDS GOURMANDS

Foie gras mi-cuit accompagné d'une compotée de pommes, ceviche de bar aux agrumes, volaille fermière rôtie au miel et épices douces, croustade aux pommes, entremets à la poire et à la vanille...

# MARIOLE

## BORDEAUX

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

BLANC 2024

## VITICULTEURS

Valérie Vigier

Christophe Ordonneau



Production  
12 000 cols

Prix de vente consommateur  
conseillé chez un caviste

TOUT de Tutiac, Mariole,  
AOC Bordeaux, blanc 2024  
10 € TTC

[www.tout.vin](http://www.tout.vin)

PAR LES  
VIGNERONS  
DE TUTIAC

