



Le Titi – Olivier Chéty Blaye Côtes de Bordeaux

2020

● Bordeaux

Blaye Côtes de Bordeaux AOP

- **Format** :75cl VC- carton de 12
- **Taux d'alcool** :13,5°
- **Allergène** :Sulfites

Cépage

90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Puissant et charpenté



Domaine

La Maison Richard présente la gamme Titi, des vins bios de la vigne jusqu'à la bouteille ! Toutes nos bouteilles sont consignées (une fois bues, elles sont lavées puis réutilisées). Dans le moindre détail, de l'encre de ses étiquettes au papier qui n'en est pas, de son empreinte carbone en passant par le recyclage, le Titi est un sacré bonhomme qui défend l'écologie responsable ! Ce vin de vigneron est l'oeuvre de notre vigneron partenaire, Olivier Chéty, vigneron à Cars, sur la rive droite de l'estuaire de la Gironde ; situé sur des coteaux argilo calcaires sur l'une des plus hautes collines du Blayais, à 90 mètres d'altitude, dominant l'estuaire.



Vinification

Un tri manuel des raisins est réalisé à la cave. La macération se fait à froid, puis la fermentation en cuve thermorégulées. La cuvaison dure 30 jours environ, puis l'élevage se réalise en cuves.



Dégustation

Un vin sincère aux tanins racés, bien enrobés par les fruits rouges et noirs bien mûrs.



Conseil de service

Servir à 16°C avec toutes les viandes rouges grillées, un sauté de veau ou une bavette à l'échalote.