

EKIGAÏNA
VDF – NORD BÉARN
VIN ROUGE ÉLEGANT



Lionel Osmin & Cie

LE SUD-OUEST... VIVRE, BOIRE ET MANGER.



PROFIL:

Du basque « Ekigaïna » qui signifie « la quintessence du soleil », ce cépage, issu du travail du chercheur Marcel Durquety dans les années d'après-guerre, est un croisement entre Tannat et Cabernet Sauvignon.

VITICULTURE:

- Cépage : Ekigaïna
- Climat : double influence océanique et montagnarde avec des hivers doux et des étés chauds et secs.
- Terroir : parcelle située sur un coteau argilo-calcaire à gravettes, orientés sud.

VINIFICATION & ÉLEVAGE:

Vendanges début Octobre suivies par une macération pré-fermentaire à froid afin de préserver les arômes de fruit du cépage. Contrôle de la température lors de la fermentation alcoolique (25 °C). Une extraction par pigeage pendant 16 jours suivie par un élevage sous-bois de 10 mois.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION:

Profond et délicat, ce rouge réussit une synthèse magnifique entre puissance de caractère et finesse de tanins. On se laisse surprendre par son déroulé feutré, assez délicat, ponctué de notes de cuir frais, de framboise écrasée, de fraise mûre. Un léger accent vanillé apporté par l'élevage est encore perceptible à ce stade de jeunesse, appelé à se fondre. Franc, aérien, étiré par une finale épicée, légèrement mentholée.

CONSEILS DE SERVICE:

- Température idéale : 16 °C
- Potentiel de garde : 5 années
- Accords mets & vins : magret de canard, rôti de bœuf, côtelettes d'agneau, andouillette, charcuterie, fondue à la viande, palombes au capucin, daube de joue de bœuf, tomme de vache.



EAN : 3760201500460
Poids : 1,47 kg
NOMACORC
Dim : 295 x 87 ø mm



EAN : 23760201500464
Dim : 300 x 265 x 185 mm
Orientation bt : →
Poids : 9.2 kg

6 BT



EUR (80 x 120 cm)
8 couches x 11 cts = 88 cts
Poids : 833 kg / Hauteur : 1.6 m

VMF (100 x 120 cm)
9 couches x 12 cts = 108 cts
Poids : 1 028 kg / Hauteur : 1.8 m