

PRUNELARD
IGP COMTÉ TOLOSAN
VIN ROUGE SUBTIL



Lionel Osmin & Cie

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



PROFIL:

Cépage très ancien originaire du Sud-Ouest et surement de la zone tarnaise. On croyait ce cépage disparu mais c'est dans des vieilles vignes à Gaillac qu'il a été retrouvé en complantation. Il est souvent confondu avec le Malbec qui se trouve être son descendant direct.

VITICULTURE:

- Cépage : Prunelard
- Climat : type océanique tempéré. Celui-ci est caractérisé par des hivers doux et pluvieux et des étés chauds et relativement humides. Présence du vent d'Autan.
- Terroir : parcelles sur deux types de sols distincts, argilo-calcaires et graves.

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 3 semaines et un élevage en cuve pendant 4 mois.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION:

Tout en délicatesse et en précision de fruit, ce rouge scintillant s'anime d'un fruit franc et frais, nuancé de notes épicées. Complexe, acidulé, il jouit de tanins polis, dans un corps de demi-puissance extrêmement plaisant. Ses fins amers apportent fraîcheur et profondeur de champ ; la finale minérale et saline exacerbe cette sensation de tension et de pureté.

CONSEILS DE SERVICE:

- Température idéale : 16 °C
- Potentiel de garde : 5 à 10 années
- Accords mets & vins : canard aux olives, pièce de bœuf grillé, côte de cochon noir de Bigorre, gibier à plumes, fromage de vache, camembert à la braise.



EAN : 3760201500477
Poids : 1,47 kg
Liège
Dim : 295 x 87 ø mm



EAN : 23760201500471
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