

CANTERA
IGP COMTÉ TOLOSAN
VIN BLANC SEC EXPRESSIF



Lionel Osmin & Cie

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



PROFIL :

Les 5 cépages rares du Sud-Ouest réunis dans cette cuvée ont été assemblés pour composer une harmonie unique. Comme dans une « cantera »* chacun s'exprime, mais ensemble, la vibration devient magique... Notre vision de l'assemblage polyphonique.

**Regroupement de chanteurs polyphoniques gascons*

VITICULTURE :

- Cépages : 55% Mauzac – 13% Loin de L'œil – 13% Petit Courbu – 13% Colombard – 6% Gros manseng
- Climat : Nous sommes allés chercher ces cépages dans leur terroir d'origine, certains sont sous influence océanique et ils apporteront de la fraîcheur ; quand les autres, aux accents plus méridionaux, seront plus charmeurs et tout en rondeur.
- Terroir : ces derniers sont aussi multiples même si la roche mère reste argilo calcaire, nous retrouverons en surface des graves, des sols plus limoneux ou encore sableux par endroits...

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Chaque cépage sera travaillé spécifiquement. Les récoltes se font à pleine maturité courant septembre, nous essayons de chercher 10 à 15 % de surmaturité pour apporter de l'étoffe. Sur les cépages aromatiques nous pratiquons une macération pelliculaire de quelques heures. Une stabulation sur bourbes fines et dégrossies est réalisée avant de lancer les fermentations en cuves thermorégulées. A chaque cépage sa levure et sa température de fermentation pour aller chercher la meilleure expression de ces cépages

Assemblage réalisé après 3 mois d'élevage et mise en bouteille précoce pour conserver l'aromatique des raisins

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Le ton est donné avec le nom de la cuvée... les maîtres mots seront ici : complexité et harmonie. Au nez, les cépages aromatiques que sont le colombard et le manseng vont prendre le dessus dans la jeunesse, les autres resteront en retrait pour s'imposer progressivement au fil du temps. La bouche est riche et douce, tout en volupté et en douceur avec un petit gout de « reviens-y » qui vous fera chanter vous aussi après quelques verres...

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 8 °C
- Potentiel de garde : 2 années
- Accords mets & vins : Tapas, truite des Pyrénées, fromage de chèvre frais, poisson en gravlax, carpaccio d'avocat et crabe, coquilles St Jacques