

**UN JARDIN
EXTRAORDINAIRE**
VIN DE FRANCE
VIN ROUGE DE FRIGO



Lionel Osmin & Cie

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



PROFIL :

Il est parfois compliqué de trouver un vin qui fasse l'unanimité pour nos convives, notamment l'été. Nous avons donc cherché à trouver une réponse à cette problématique en vous proposant ce vin rouge d'été. Il comblera les râleurs qui disent que les vins rosés sont trop simples et manque de corps, et il réconciliera de nombreux invités avec les vins rouges... Voici enfin un rouge digeste que nous pouvons mettre au frigo ou dans le ruisseau lors d'une randonnée dans nos belles montagnes pyrénéennes.

VITICULTURE :

- Cépages : Tannat – Merlot – Négrette – Cabernet Franc
- Climat : océanique tempéré.
- Terroir : ce sont ici plusieurs terroirs dispersés dans tout le Sud-Ouest que nous sommes allés chercher. Chacun apporte sa personnalité. Plus que des terroirs se sont les expressions et caractéristiques de cépages que nous sommes venus chercher ici.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

La notion d'assemblage prend ici toute sa valeur. Nous avons un objectif, alors nous l'avons décortiqué et avons vinifié pas moins de 8 cuves différentes pour aboutir à cet assemblage.

Certaines des cuves sont issues de pressurages directs, d'autres ont macérées plusieurs jours... Difficile donc de résumer ici le process de vinification/assemblage farfelu qui a germé dans l'esprit de notre œnologue.

Les différentes cuves ont été assemblées au mois de janvier et la mise en bouteille s'est effectuée dans la foulée.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Couleur rouge groseille ou grenadine éclatante (celle de nos mamies qui ont la main lourde sur le sirop). Le nez est à la fois mur et frais sur des notes de fruits rouges agrémentées de belles notes lactées. La bouche est surprenante, l'attaque est douce et fraîche. Le milieu de bouche est plein et notre palet attend l'arrivée de tanins... qui ne viennent pas ; ils sont remplacés par une boule de douceur et de rondeur qui porte la finale sur des notes fruités doux. Un vin avec de la matière mais sans matière,... déroutant comme un jardin extraordinaire.

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 8 °C
- Potentiel de garde : 1 années
- Accords mets & vins : apéritif, tapas, tomate à la mozzarella, plats à base de tomate, viandes grillées, cuisine italienne, toute la cuisine d'été, les barbecues et plancha, les fromages au lait de vache à pâte molle...



EAN : 3760201501528
Poids : 1,4 kg
NOMACORC
Dim : 300 x 88 ø mm



EAN : 23760201501522
Dim : 300 x 255 x 180 mm



EUR (80 x 120 cm)
8 couches x 11 cts = 88 cts
Poids : 777 kg / Hauteur : 1,8 m

6 BT

Orientation bt : ↑
Poids : 8,6 kg

VMF (100 x 120 cm)
8 couches x 12 cts = 96 cts
Poids : 856 kg / Hauteur : 1,8 m