

**ABOURIOU**  
AOP CÔTES DU MARMANDAIS  
VIN ROUGE AMPLE ET SOYEUX



Lionel Osmin & Cie

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



**PROFIL:**

De l'occitan « Abouriou » qui veut dire précoce, ce cépage tient son nom de sa capacité de maturation rapide. Il semble qu'il soit issu d'un semis naturel mais l'analyse génétique n'a pas pu définir une parenté avérée. Nous retrouvons actuellement ce cépage « exclusivement » dans le Lot-et-Garonne, son berceau d'origine.

**VITICULTURE:**

- Cépage : Abouriou
- Climat : sous l'influence d'un climat océanique doux et humide avec des étés chauds et plus secs.
- Terroir : les parcelles sélectionnées pour cette cuvée proviennent de différents terroirs. 60% sont sur des sols argilo-calcaire (rive gauche de la Garonne) et 40% sont sur des sols de boulbènes graveleuses (rive droite de la Garonne). Les vignes en moyenne 20 à 30 ans.

**VINIFICATION & ÉLEVAGE:**

Les vendanges ont lieu mi-Septembre. L'Abouriou est un cépage riche en tanins, l'objectif est d'extraire les tanins bien mûrs de la pellicule sans extraire les tanins plus anguleux des pépins. Pour cela une macération pré-fermentaire à froid a lieu, L'extraction est ainsi douce et maîtrisée. La fermentation alcoolique se déroule ensuite à 25°C. Suivi d'un élevage de 10 mois, pour 25 % en barriques, et pour 75 % en cuve inox.

**COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION:**

Le nez sur des notes de fruits est caractéristique de ce cépage. La bouche est ample et charpentée aux notes fraîches de fruits noirs (mûres, cerises noires, prunelles). Les tanins bien accompagnés donnent un joli côté tactile et une belle longueur.

**CONSEILS DE SERVICE:**

- Température idéale : 16 °C
- Potentiel de garde : 5 années
- Accords mets & vins : viandes rouges braisées, gibiers à poils, magret de canard, viande de bœuf, poêlée de cèpes persillés, daubes variées, agneau, tajines, fromages de vache forts (époisses, pont l'évêque...)



EAN : 3760201500453  
Poids : 1,48 kg  
Liège  
Dim : 295 x 87 ø mm



EAN : 23760201500457  
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 : 838 kg / Hauteur : 1.6 m

VMF (100 x 120 cm)  
9 couches x 12 cts = 108 cts  
Poids : 1 034 kg / Hauteur : 1.8 m