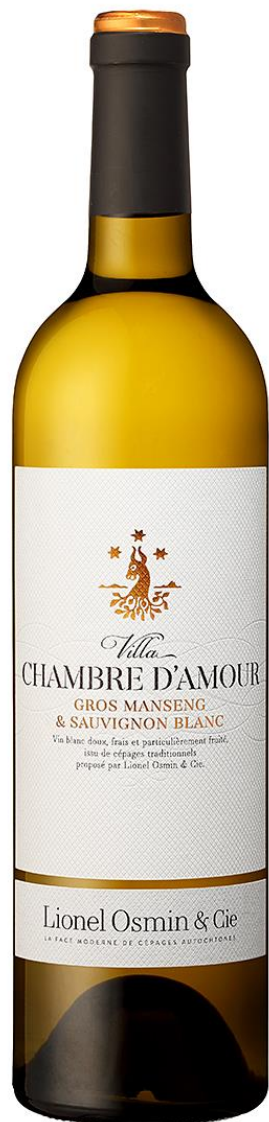


VILLA CHAMBRE D'AMOUR  
VDF – GROS MANSENG SAUVIGNON  
VIN BLANC MOELLEUX



Lionel Osmin & Cie

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



**PROFIL :**

Dès les premiers frimas de l'automne, les grappes dorées et gorgées de soleil de Gros Manseng et de Sauvignon Blanc sont ramassées pour donner ce vin moelleux, rafraîchissant et doux à la fois. Il enchante par ses notes de pamplemousse, d'ananas, de poire et de vanille bourbon et par son degré d'alcool faible. Une cuvée qui porte le nom évocateur de la célèbre plage d'Anglet au Pays Basque, sur la Côte Atlantique.

**VITICULTURE :**

- Cépages : 70% Gros Manseng – 30% Sauvignon Blanc
- Climat : nos coteaux offrent des micro-climats favorables à l'obtention de vin moelleux équilibrés. Au climat tempéré de l'été succède une belle arrière-saison. Les parcelles de Sauvignon Blanc sont ramassées à pleine maturité alors que nous cherchons une légère sur-maturité pour le Gros Manseng.
- Terroir : coteaux argilo-calcaires. Ce type de terroir frais permet une maturation lente et donc une augmentation progressive de la concentration en sucres des raisins.

**VINIFICATION & ÉLEVAGE :**

Pour préserver tout le potentiel aromatique des baies, la vendange se fait de nuit, lorsque la température n'est pas trop élevée. S'en suit une macération pelliculaire de 8-12 heures permettant d'extraire ce potentiel. Pressurage lent, doux et à l'abri de l'air pour éviter tout début d'oxydation. Après un travail sur lies fines, les jus sont clarifiés et la fermentation débute avec un contrôle des températures. Dès que l'équilibre est atteint entre acidité d'un côté et alcool-sucres résiduels de l'autre, la fermentation est arrêtée par le froid. Un élevage très court (2 à 3 mois en cuve, sur lies fines) avant une mise en bouteille précoce permet de conserver au mieux les arômes originels du raisin.

**COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :**

Couleur jaune claire, avec des reflets dorés. Le nez est explosif avec des notes d'agrumes typiques du Sauvignon Blanc ainsi que de fruits exotiques frais provenant des Gros Manseng. On retrouve ces arômes en bouche, avec une pointe d'ananas et de vanille bourbon. Le faible degré d'alcool, l'acidité et une teneur en sucres résiduels de 45g/L contribuent à un équilibre en bouche frais et aérien. Une véritable gourmandise...

**CONSEILS DE SERVICE :**

- Température idéale : 10 °C
- Potentiel de garde : 2 années
- Accords mets & vins : le foie-gras, la cuisine exotique, le poulet à l'ananas, les fromages à pâte persillée, les plats épicés, les poissons en sauce, les desserts à base de fruits frais, les tapas, les biscuits secs, les sablés, les tartes tatin, les îles flottantes...



EAN : 3760201500040  
Poids : 1,43 kg  
NOMACORC  
Dim : 320 x 75,6 ø mm



6 BT  
EAN : 23760201500044  
Dim : 320 x 238 x 158 mm  
EUR (80 x 120 cm)  
4 couches x 25 cts = 100 cts  
Poids : 934 kg / Hauteur : 1,4 m



6 BT

Orientation bt : ↑  
Poids : 9,1 kg

VMF (100 x 120 cm)

5 couches x 28 cts = 140 cts  
Poids : 1 310 kg / Hauteur : 1,8 m



12 BT  
EAN : 13760201500047  
Dim : 330 x 320 x 240 mm



EUR (80 x 120 cm)  
4 couches x 12,5 cts = 50 cts  
Poids : 919 kg / Hauteur : 1,5 m

12 BT

Orientation bt : ↑  
Poids : 18 kg

VMF (100 x 120 cm)

5 couches x 15 cts = 75 cts  
Poids : 1 379 kg / Hauteur : 1,8 m