

**FER DE SOIF**  
AOP MARCILLAC – MANSOIS  
ROUGE GOULEYANT & FRAIS



Lionel Osmin & Cie

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



**PROFIL :**

Au cœur de l'Aveyron, est cachée l'appellation Marcillac. Ses 200 ha de vignes sont constitués de l'unique cépage Mansois, aussi appelé Fer Servadou. Par ses paysages de terrasses et ses sols de couleur rouge, Marcillac représente l'un des plus beaux paysages viticoles français. C'est aussi le vignoble le plus septentrional du Sud-Ouest, aux contreforts du Massif Central. D'une belle robe violine et brillante, ce vin rouge offre des tannins soyeux, des arômes de cassis et de réglisse, ainsi qu'une note de violette. Servi bien rafraîchi, sa facilité d'accès offre un plaisir de consommation immédiat.

**VITICULTURE :**

- Cépage : Mansois
- Climat : Marcillac bénéficie du climat le plus continental du Sud-Ouest, avec des hivers très froids, et des étés très chauds et secs. L'automne est clément, ce qui permet au tardif cépage Mansois d'atteindre une bonne maturité.
- Terroir : les vignes en terrasses de Marcillac dominent un superbe vallon. Les pentes très importantes ne permettent qu'une mécanisation limitée. Ce vignoble hérité des moines de l'abbaye de Conques présente un panorama unique tant par ses versants abrupts, ses lignes de terrasses que par ses contrastes de couleurs. Le rouge domine car les sols contiennent beaucoup d'oxydes de fer. Les sols sont appelés « rougiers ».

**VINIFICATION & ÉLEVAGE :**

Vendanges manuelles assez tardives à partir du 10 octobre. Vinification traditionnelle avec des extractions douces suivie d'une fermentation alcoolique à température maîtrisée (23°C maximum) et d'une macération entre 12 et 18 jours. L'élevage se fait en cuves pour préserver les arômes variétaux. Mise en bouteille après 10 mois d'élevage.

**COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :**

La couleur de ce vin est violine et brillante. Le nez est expressif, frais avec des arômes caractéristiques de réglisse et de violette. On trouve aussi une pointe de pivoine et de poivron rouge. La bouche offre la même palette aromatique, toute en fraîcheur, ainsi qu'une structure souple et gourmande.

**CONSEILS DE SERVICE :**

- Température idéale : 15 °C
- Potentiel de garde : 3 années
- Accords mets & vins : pot-au-feu, volailles, veau, plats de viande sucrés-salés, blanquette de veau, Osso bucco, barbecue, couscous, os a moelle, saucisses, tartiflette, raclette, thon...



EAN : 3760201500903  
Poids : 1,40 kg  
NOMACORC  
Dim : 300 x 88 ø mm



EAN : 23760201500907  
Dim : H190 x L315 x l260

Orientation bt : →  
Poids : 8,4 kg



EUR (80 x 120 cm)  
8 couches x 11 cts = 88 cts

Poids : 800 kg  
Hauteur : 1,7 m



EAN : 13760201500900  
Dim : H190 x L510 x l315

Orientation bt : →  
Poids : 18 kg



VMF (100 x 120 cm)  
5 couches x 12 cts = 60 cts

Poids : 1 000 kg  
Hauteur : 1,7 m