

CŒUR DE MALBEC

AOP CAHORS – MALBEC
VIN ROUGE ÉQUILIBRÉ



Lionel Osmin & Cie

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



PROFIL :

On monte sur la 3^{ème} terrasse, on attrape les plus beaux terroirs et on file droit dans l'expression pure et intransigeante de Cahors. Le Malbec dans toute sa plénitude est magnifié par cette appellation, son berceau. On plonge ici au cœur de Cahors avec une expression typique des fruits noirs bien mûrs, d'une pointe d'épices renforcée par des arômes de feuille de tabac. Un vin ample et riche.

VITICULTURE :

- Cépage : Malbec
- Climat : déjà continental, le climat de l'AOC Cahors profite des méandres du Lot comme régulateur thermique, qui adoucit les hivers et tempère la chaleur de l'été dans la vallée. A l'automne, le Lot devient aussi une barrière naturelle aux précipitations venant du Nord.
- Terroir : l'appellation Cahors possède 2 grandes familles de terroirs, les terrasses réparties le long de la vallée du Lot et le causse, plateau calcaire surplombant la vallée. Les sols peu profonds sont sensibles à la sécheresse mais donnent une expression aromatique très épicée. Pour ce vin rouge, nous sélectionnons des parcelles sur les 2^{èmes} et 3^{èmes} terrasses (les plus qualitatives) et sur le causse.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Vendanges manuelles et mécaniques, au début du mois d'octobre, avec une attention particulière portée au choix de la date de récolte car le Malbec l'exige particulièrement. Macération pré-fermentaire à froid pour augmenter la complexité aromatique et extraire les meilleurs tannins. Fermentation alcoolique à température contrôlée et macération d'environ 3 semaines. Extraction douce et maîtrisée. La fermentation malo-lactique en cuve précède un élevage de 12 mois (dont 25% sous-bois) qui affinera les différents lots et donnera des tannins soyeux. Assemblage des différentes origines après cet élevage et 2 mois avant la mise en bouteille.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Robe soutenue, pourpre sombre, presque noire. Nez montant, agréable et expressif, avec des notes de fruits noirs (cassis, mure, myrtille), d'épices douces (cannelle, vanille), une touche de cacao et une agréable senteur de boîte à cigares. La bouche est gourmande, l'enrobage des tanins donne à celle-ci un caractère velouté. La finale se prolonge sur une sensation de douceur.

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 17 °C
- Potentiel de garde : 5 années
- Accords mets & vins : poêlée de champignons, fondue de viandes, poularde truffée, confit de canard, coq au vin, entrecôte grillée, tournedos, fromages affinés, camembert...



EAN : 3760201502327
Poids : 1,40 kg
Liège
Dim : 300 x 88 ø mm



6 BT
EAN : 23760201502321
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



12 BT
EAN : 13760201502324
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