



Famille du média : **Médias professionnels**
 Périodicité : **Mensuelle**
 Audience : **N.C.**
 Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**
Economie-Services



Edition : **Decembre 2021 P.50**

Journalistes : **N.C.**

Nombre de mots : **144**

Valeur Média : **2525€**

DOMAINE BERTHOUMIEU



Cuvée La Fé 2018

Voici un madiran sans soufre du Domaine Berthoumieu (Lionel Osmin & Cie), 100 % tannat issu de vignes de plus de 50 ans d'âge. La dégustation révèle un nez puissant, riche et complexe, associant fruits mûrs et épices à des notes de vanille et de réglisse. Puis viennent des parfums de sous-bois et de tabac dévoilant toute la subtilité de ce vin. La bouche ample, charnue, douce et généreuse commence par des tanins à la trame fine qui évoluent vers du soyeux donnant de la longueur et de la puissance mais sans excès. La complexité aromatique du nez se confirme avec quelques notes de fruits à l'eau-de-vie. On le servira entre 15 et 17 °C sur des plats forts en goût tels un tournedos Rossini, une daube, du gibier, des fromages type époisses.

www.osmin.fr

