

LE ROI BŒUF
IGP LANDES
VIN ROUGE PUISSANT & GOURMAND



Lionel Osmin & Cie

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



PROFIL:

Un vin crée en l'honneur de la fête du bœuf gras de Bazas ! Intronisé dans la confrérie, Lionel Osmin a saisi cette occasion pour participer à la sauvegarde de la race Bazadaise, avec la complicité et la bénédiction de Michel Guérard. Voici un vin rouge à la robe profonde, aux arômes gourmands de fruits des bois, de vanille et d'épices. Souple et franc en bouche avec des tanins bien fondus, ce vin a le charme et la puissance du Roi Bœuf !

VITICULTURE:

- Cépages : 75% Merlot – 15% Tannat – 10% Cabernet Franc
- Climat : dominé par les influences océaniques, les parcelles situées sur des coteaux à 200 mètres d'altitude bénéficient d'un ensoleillement optimal et d'une aération assurant un bon état sanitaire. Les chaleurs estivales se combinent idéalement avec la fraîcheur océanique.
- Terroir : les Tannat et les Cabernet-Franc sont sur des parcelles pentues dont le sol est argilo-limoneux et riche en galets roulés, alors que les Merlots sont situés sur des parcelles aux sols plus pauvres et plus légers.

VINIFICATION & ÉLEVAGE:

Les Merlots, vendangés en premiers, apportent rondeur et fruité, le Tannat de la structure et le Cabernet Franc de la vivacité. Les raisins sont foulés et éraflés avant une courte macération de 8 jours. Après fermentations, le vin est élevé pendant 16 mois dans des fûts, dont 25% de bois neuf.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION:

La robe est rubis. Le nez est intense, il révèle des arômes de cassis, de figue, de mûre ainsi que des arômes dignes des plus grands Merlot : notes de sous-bois, de menthe poivrée. L'élevage en fût est discret et complète subtilement la palette aromatique avec de fines notes toastées et torrifiées. L'attaque en bouche est délicate et crémeuse. L'évolution est tramée, la finale est longue et finement boisée.

CONSEILS DE SERVICE:

- Température idéale : 16 °C
- Potentiel de garde : 10 années
- Accords mets & vins : côte à l'os, grillades de bœuf, pot au feu, boudin grillé, cassoulet, magret grillé, souris d'agneau, saucisses confites, fromages à pâtes molles...



EAN : 3760201500767
Poids : 1,48 kg
Liège
Dim : 330 x 72 ø mm



EAN : 23760201500761
Dim : 345 x 245 x 170 mm
Orientation bt : →
Poids : 9.3 kg

6 BT



EUR (80 x 120 cm)
8 couches x 10 cts = 80 cts
Poids : 761 kg / Hauteur : 1.5 m

VMF (100 x 120 cm)
10 couches x 13 cts = 130 cts
Poids : 1 235 kg / Hauteur : 1.8 m