

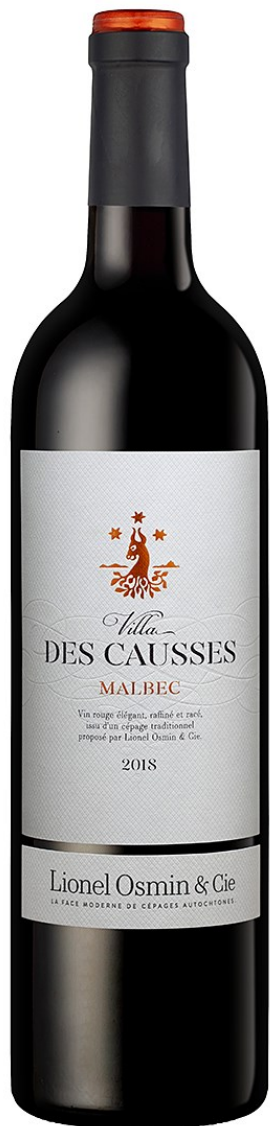
# VILLA DES CAUSSES

VDF – MALBEC  
VIN ROUGE FRUITÉ



## Lionel Osmin & Cie

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



### PROFIL:

100% Malbec, Villa Des Causse est une cuvée qui allie l'authenticité d'un cépage autochtone, reconnu à travers le monde, à des techniques de vinification modernes. Le résultat est séduisant, coloré, parfumé, ample et riche. Extrêmement facile d'accès, il est aisé de l'associer à une multitude de cuisines.

### VITICULTURE:

- Cépage: Malbec
- Climat: le climat « continental » de la région profite des méandres du Lot comme régulateur thermique, il adoucit les hivers et tempère la chaleur de l'été dans la vallée. A l'automne, le Lot devient une barrière naturelle aux précipitations venant du Nord.
- Terroir: les parcelles sélectionnées pour ce vin sont situées sur deux grandes familles de terroirs, les terrasses, réparties le long de la vallée du Lot et le causse, plateau calcaire surplombant la vallée. Ces sols peu profonds sont sensibles à la sécheresse, mais ils donnent une expression aromatique très épicée. L'objectif pour cette cuvée est d'obtenir des raisins mûrs mais sans concentration excessive.

### VINIFICATION & ÉLEVAGE:

Vendanges mécaniques, dès la fin du mois de septembre, à juste maturité. Macération pré-fermentaire à chaud pour une partie de l'assemblage dans le but d'extraire la couleur et les arômes mais peu de tannins. Le reste de l'assemblage est vinifié de façon traditionnelle, fermentation alcoolique à température maîtrisée (20/22°C maximum) et macération courte. L'élevage se fait en cuves pour préserver les arômes variétaux et une partie est élevée sous-bois (environ 20 %) pour apporter de la complexité aromatique. Mise en bouteille après 10 mois d'élevage.

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION:

La robe est foncée et profonde. Le nez révèle des notes agréables de fruits rouges et de fruits noirs ainsi qu'une délicate note boisée qui rappelle le genévrier ou la muscade. Bouche ample et gourmande, aux tanins soyeux et offrant la même gamme d'arômes qu'au nez. Finale savoureuse.

### CONSEILS DE SERVICE:

- Température idéale: 15 °C
- Potentiel de garde: 2 années
- Accords mets & vins: charcuteries, salades paysannes, volailles, steak tartare, légumes farcis, viandes rôties et grillées, côtes de porc, côtes de veau, côtes d'agneau, entrecôtes, viandes en sauce, fromages à pâtes molles...



EAN: 3760201500019  
Poids: 1.46 kg  
NOMACORC  
Dim: 320 x 75.6 ø mm



6 BT  
EAN: 23760201500013  
Dim: 320 x 238 x 158 mm  
EUR (80 x 120 cm)  
4 couches x 25 cs = 100 cs  
Poids: 938 kg / Hauteur: 1.4 m



6 BT

Bt orientation: ↑  
Poids: 9.2 kg

VMF (100 x 120 cm)

5 couches x 28 cs = 140 cs  
Poids: 1315 kg / Hauteur: 1.8 m



12 BT  
EAN: 13760201500016  
Dim: 330 x 320 x 240 mm  
EUR (80 x 120 cm)  
4 couches x 12.5 cs = 50 cs  
Poids: 923 kg / Hauteur: 1.5 m



12 BT

Bt orientation: ↑  
Poids: 18 kg

VMF (100 x 120 cm)

5 couches x 15 cs = 75 cs  
Poids: 1384 kg / Hauteur: 1.8 m