

TANNAT SANS SOUFRE
VDF – TANNAT
VIN ROUGE BIOLOGIQUE FRUITE



Lionel Osmin & Cie

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



PROFIL :

Notre première cuvée de TANNAT SANS SOUFRE ajouté, qui associe parfaitement maîtrise technique et prise de risque... Un vin rouge de joie, de partage, de fruit, de chair et de forte personnalité, pour les amateurs de sensations fortes et de vins « nature »...

VITICULTURE :

- Cépage : Tannat
- Climat : microclimat chaud, à dominante océanique, pour lequel l'Adour joue le rôle de barrière naturelle aux précipitations venant du Nord et de l'Ouest.
- Terroir : vignes de 20 ans d'âge sur des sols argilo-calcaire à gravette apportant légèreté, souplesse et fraîcheur au vin. Conduite en agriculture biologique.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Les vendanges ont lieu fin septembre. Une macération de 20 jours se déroule en cuve. Des pigeages manuels délicats sont réalisés sur une très courte période afin d'extraire de la couleur et des arômes tout en limitant l'extraction des tanins. La fermentation alcoolique a lieu pendant cette macération. Une partie du vin (environ 20%) est ensuite élevée sous-bois jusqu'en fin de fermentation malo-lactique.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

La robe est d'un rouge rubis intense. Le nez, aux arômes francs et explosifs, associe les fruits noirs bien mûrs à des épices. La bouche est généreuse et très ronde, sans excès d'extraction et avec une belle complexité en finale.

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 16 °C
- Potentiel de garde : 2 années
- Accords mets & vins : côte à l'os, magret grillé, côtelettes d'agneau, Osso-Bucco, daubes de viandes, cassoulet, fromages à pâtes molles...



EAN : 3760201500880
Poids : 1,36 kg
Liège
Dim : 297 x 83 ø mm



EAN : 23760201500884
Dim : 300 x 255 x 180 mm
Orientation bt : →
Poids : 8,5 kg

6 BT



EUR (80 x 120 cm)
8 couches x 11 cts = 88 cts
Poids : 703 kg / Hauteur : 1.6 m

VMF (100 x 120 cm)
9 couches x 12 cts = 108 cts
Poids : 953 kg / Hauteur : 1.8 m