

# LE POUVOIR DES FLEURS

AOP FRONTON – NÉGRETTÉ SYRAH  
VIN ROUGE ÉQUILIBRÉ



# Lionel Osmin & Cie

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



## PROFIL :

Le Pouvoir des Fleurs est un jardin imaginaire, où L'Homme apprivoise la nature pour mieux la laisser éclore. Une explosion de vie, de senteurs envoûtantes, de couleurs vives... Où boutons de roses, violettes des champs et pivoines précieuses forment un bouquet enchanteur. Elles nous ont inspiré cette cuvée. Toute notre passion pour les vignobles du Sud-Ouest s'exprime ici, avec l'ambition de révéler ses variétés autochtones rares.

## VITICULTURE :

- Cépages : 85% Négrette – 15% Syrah
- Climat : si les influences océaniques sont ici majoritaires, le vent d'Autan provenant de l'Est est quand même sensible. De fait, les étés sont assez secs et chauds mais les entrées océaniques assurent une pluviométrie régulière et donc une maturité optimale.
- Terroir : l'appellation Fronton est nichée entre Tarn & Garonne, son terroir est intimement lié à ces deux rivières. Les sols y sont argilo-limoneux avec une présence importante de graves. Cela permet à la fois de retenir l'eau dans les feuillets d'argile mais aussi d'évacuer l'excès d'eau des orages d'été.

## VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Vendanges manuelles et mécaniques à partir de mi-septembre. Les Négrettes sont ramassées en premier suivies de près par les Syrah. Vinification traditionnelle avec des extractions douces. Fermentation alcoolique à température maîtrisée (23°C maximum) et macération entre 16 et 21 jours. L'élevage se fait en cuve pour préserver les arômes variétaux. Jeunes, ces deux cépages ont des tendances à la réduction, mais lorsqu'ils sont élevés en gros contenants « à l'italienne », ils révèlent toute leur palette aromatique sur des notes de fleurs : violette, pivoine, rose mais aussi des notes épicées et de petits fruits noirs. Mais pour cela il faut se montrer patient...

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

La couleur de ce vin est rouge avec quelques reflets acajou. Le nez est expressif et complexe sur des arômes caractéristiques de violette et de pivoine. La bouche offre la même palette aromatique, les tanins viennent tapisser la bouche tout en finesse. Le résultat est un vin très féminin et suave.

## CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 16 °C
- Potentiel de garde : 4 années
- Accords mets & vins : pigeon, agneau de lait, filet mignon, veau, Osso bucco, Cou de canard farci, sandre ou thon...



EAN : 3760201501061  
Poids : 1,40 kg  
NOMACORC  
Dim : 300 x 88 ø mm



EAN : 23760201501065  
Dim : H190 x L315 x l260



EUR (80 x 120 cm)  
8 couches x 11 cts = 88

6 BT

Orientation bt : →  
Poids : 8,4 kg

Poids : 800 kg  
Hauteur : 1,7 m



EAN : 13760201501068  
Dim : H190 x L510 x l315



VMF (100 x 120 cm)  
5 couches x 12 cts = 60 cts

12 BT

Orientation bt : →  
Poids : 18 kg

Poids : 1 000 kg  
Hauteur : 1,7 m