

# LE ROI BŒUF

## AOP MARCILLAC



# Lionel Osmin & Cie

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



### PROFIL :

Damiens Sartori, vinificateur de Lionel Osmin & Cie, a élaboré cette cuvée à 100% Mansois, pour offrir un rouge pulpeux, gourmand, digeste et convivial avec ses tanins soyeux et ses notes florales, de fruit noir... qui s'associera à merveille avec de belles pièces de bœuf de race Aubrac pour un accord gastronomique d'origine et un moment de plaisir partagé!

### VITICULTURE :

- Cépages : 100% Mansois
- Climat : Marcillac bénéficie du climat le plus continental du Sud-Ouest, avec des hivers très froids, et des étés très chauds et secs.
- Terroir : Les vignes en terrasses de Marcillac dominant un superbe vallon. Les pentes très importantes ne permettent qu'une mécanisation très limitée, la majorité des tâches viticoles étant toujours manuelles. Le rouge domine car les sols contiennent beaucoup d'oxydes de fer d'où leur nom de « rougiers ».

### VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Vendanges manuelles et assez tardives, à partir du 10 octobre. Vinification avec des extractions douces. Fermentation alcoolique à température maîtrisée (23°C maximum) et macération entre 12 et 18 jours. Elevage en cuves, pour préserver le fruit et une partie sous-bois, pour les vins les plus riches. Assemblage des lots après 10 mois d'élevage. Mise en bouteille à 16 mois.

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Robe violine brillante. Nez expressif, frais, avec des arômes caractéristiques de réglisse et de violette. On trouve aussi une pointe de pivoine et de poivron rouge. La bouche est ample et élégante, les tanins présents mais soyeux, offre un joli touché tactile. L'aromatique du nez se retrouve en bouche et apporte de la fraîcheur. Finale veloutée, portée par des petits fruits noirs.

### CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 15 °C
- Potentiel de garde : 3 années
- Accords mets & vins : sur une belle pièce de bœuf de race Aubrac et toutes les déclinaisons : joue de bœuf braisée, pot au feu, ...