

MIRAMAR BIO

AOP FRONTON – NÉGRETTÉ
VIN ROSÉ FRAIS & FRUITÉ



Lionel Osmin & Cie

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



PROFIL :

Depuis tout petit, nous avons la chance de pouvoir passer certaines de nos soirées d'été au bord de l'océan. C'est en fin d'après-midi, lorsque le soleil se fait moins virulent que toute la douceur atlantique se fait sentir. Qu'il est agréable de profiter de ces moments où l'océan et le soleil se marient à merveille. Au retour de la plage, nous passons devant les grands hôtels Art déco qui bordent le front de mer de la côte Basque... ce sont ces sensations de douceur et d'insouciance que nous avons voulu retranscrire dans ce vin. La Négrette est l'un des meilleurs cépages du Sud-Ouest pour la création des vins rosés. En effet elle est l'un des cépages rouges les moins acides du sud-ouest, elle donne donc des vins rosés tendres mais avec la fraîcheur océanique de nos terroirs.

VITICULTURE :

- Cépage : 100% Négrette
- Climat : climat essentiellement sous influence océanique qui commence toutefois à ressentir des effets méditerranéens au milieu de l'été.
- Terroir : produit au Château Laurou, domaine certifié bio depuis 2012. Le domaine est situé entre le Tarn et la Garonne, les sols alluvionnaires sont assez profonds, ils possèdent de bonnes réserves hydriques permettant à la Négrette de mûrir sans souffrir des chaleurs d'août. Vignes de 18 ans.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Gros travail en amont des vendanges dans la sélection des parcelles. Les parcelles sont récoltées à pleine maturité. Vendange mécanique la première quinzaine de septembre. Pressurage direct au pressoir pneumatique en essayant de réduire au maximum la phase de macération dans le pressoir pour éviter une couleur trop prononcée. Fermentation à froid pour optimiser le potentiel aromatique des jus. Bâtonnage en fin de fermentation pendant 1 mois. Mise en bouteille précoce au début du printemps suivant.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Couleur rose pâle. Le nez est dominé par les petits fruits rouges et quelque notes florales. La bouche est ample et charnue du fait de la bonne maturité des baies : c'est une bouche toute en suavité et en douceur mais sans lourdeur. Les arômes de bouche valident le nez, les fruits rouges sont accompagnés par des notes légèrement lactées qui renforcent l'impression de douceur. La finale est longue et persistante. Un joli vin de gastronomie...

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 8 °C
- Potentiel de garde : 1 année
- Accords mets & vins : apéritif, tapas, salades variées, tomate à la mozzarella, plats à base de tomate, poissons grillés, plats sucrés-salés, cuisine italienne, cuisine asiatique, toute la cuisine d'été, desserts aux fruits rouges...

F



EAN : 3760201501542
Poids : 1,4 kg
NOMACORC
Dim : 300 x 85 ø mm



6 BT
EAN : 23760201501546
Dim : 295 x 195 x 310 mm
EUR (80 x 120 cm)
5 couches x 16 cts = 80 cts
Poids : 720 kg / Hauteur : 1,7 m



Orientation bt : ↑
Poids : 8,75 kg

VMF (100 x 120 cm)
5 couches x 20 cts = 100 cts
Poids : 900 kg / Hauteur : 1,7 m



12 BT
EAN : 13760201501549
Dim : 400 x 305 x 315 mm



EUR (80 x 120 cm)
4 couches x 6 cts = 24 cts
Poids : 431 kg / Hauteur : 1,4 m

Orientation bt : ↑
Poids : 17,4 kg

VMF (100 x 120 cm)
5 couches x 9 cts = 45 cts
Poids : 800 kg / Hauteur : 1,7 m