

ESTELA VINTAGE

TANNAT MALBEC

VIN DE LIQUEUR



Lionel Osmin & Cie

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



PROFIL :

Certains cépages du Sud-Ouest sont capables d'être déclinés en une gamme de vin très large. Tel est le cas du Tannat et du Malbec. Etant donné leur richesse en sucres, en acides & en composés aromatiques à pleine maturité, ils ont des aptitudes particulières pour la production de vins mutés type vins doux naturels. Estela Vintage se veut le reflet des impressions gustatives que nous avons au vignoble juste avant la récolte. En effet, le mutage permet la conservation intacte des arômes contenus dans le raisin. La balance entre l'acidité et les sucres résiduels est subtile, elle donne à cette cuvée une élégance particulière qui surprendra votre palais et celui de vos éventuels convives.

VITICULTURE :

- Cépages : 50% Tannat – 50% Malbec
- 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 : plus qu'un terroir c'est une qualité de raisin qui est ici recherchée. Nous sélectionnons des parcelles à faibles rendements sur des expositions Sud. Le travail au vignoble est minutieux pour mettre en valeur la palette aromatique de ces deux cépages. Les parcelles les plus équilibrées entrent en général dans cet assemblage. La qualité des raisins est identique à celle des plus belles bouteilles de notre région.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

La récolte est manuelle sur des raisins qui sont à pleine maturité. Un soin particulier est apporté à l'encuvage, dès lors la vendange est refroidie pour entrer en phase de macération à froid. La fermentation s'enclenche naturellement et nous procédons à l'opération de mutage sur grain. Cette opération consiste à rajouter de l'alcool pour stopper la fermentation et bloquer en l'état le vin. Il s'ensuit une macération post mutage nous permettant d'extraire le gras et la structure du vin. Une fois écoulés, les jus sont conservés en cuve ou en foudre pour ne pas modifier la palette aromatique. Nous parlons alors d'élevage réducteur ou plutôt de style « vintage ». Après 8 mois d'élevage les différentes cuves sont assemblées et le vin obtenu est conservé en cuve pour deux mois supplémentaires avant la mise en bouteille.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

La couleur est noire profonde avec quelques reflets violine. Le nez est dominé par des notes de fruits noirs, de thym, de genièvre mais aussi des notes balsamiques plus complexes. La bouche surprend par son équilibre. La sucrosité étonne dès l'entrée de bouche mais elle est rapidement contrebalancée par une acidité franche et aérienne. Les arômes du nez se retrouvent en bouche, combinés aux sucres ils apportent de la longueur à cette cuvée. Sucré sans être lourd, Estela Vintage trouvera sa place dans votre cave pour votre plus grand plaisir et l'étonnement de vos amis.

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 14 °C
- Potentiel de garde : 3 années
- Accords mets & vins : apéritif, chocolat amer, tarte aux pommes, fromages...



EAN : 3760201500316
Poids : 1,49 kg
Liège
Dim : 300 x 70 ø mm



EAN : 23760201500310
Dim : 270 x 180 x 330 mm
Orientation bt : ↑
Poids : 9,3 kg

6 BT



EUR (80 x 120 cm)
5 couches x 16 cts = 80 cts
Poids : 767 kg / Hauteur : 1.8 m

VMF (100 x 120 cm)
5 couches x 23 cts = 115 cts
Poids : 1104 kg / Hauteur : 1.8 m