

# ESTELA SOLERA

## 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. Étant donné leur richesse en sucres, en acides et en composés aromatiques à pleine maturité, ces cépages ont des aptitudes particulières pour la production de vins mutés type vins doux naturels.

#### 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 voire en surmaturité avancée. 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 lorsque l'équilibre de bouche est atteint 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 du 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 pendant 1 an pour ne pas modifier la palette aromatique. S'en suit une mise en bonbonnes à l'extérieur en septembre pour une année. Mise en bouteille sans filtration ni collage ou addition de soufre. Seuls des vins d'une constitution hors normes peuvent être mis en bouteille dans de telles conditions. En effet, mettre le vin au libre contact de l'oxygène, en pleine lumière solaire et lunaire, en subissant des amplitudes thermiques importantes pendant plus d'un an, permet de le pousser dans ses derniers retranchements.

#### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Non protégés par le soufre, bien des vins auraient ainsi la « tourne » comme l'on dit dans le Sud-Ouest et se transformeraient en vinaigre, mais...il a résisté à cette oxydation violente. Mieux que résister, il s'est enrichi. Au fil du temps, les arômes de fruits mûrs ont cédé le pas à une abondante complexité : fruits secs, tabac, cuir, épices... avec l'arôme de rancio, caractéristique de ce type d'élevage. La couleur aussi évolue pour prendre des notes tuilées et les tanins se patinent vers plus de douceur.

#### CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 14 °C
- Potentiel de garde : 2 années
- Accords mets & vins : fromage très fort en goût, un dessert au chocolat et fruits secs, une tarte aux pruneaux ou aux noix, ou pour accompagner un cigare...



EAN : 3760201500323  
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