

LA BAIE ORIENTALE
VIN DE FRANCE
VIN ROUGE SOLAIRE



Lionel Osmin & Cie

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



PROFIL :

Les bouleversements climatiques et la maîtrise viticole nous permettent aujourd'hui de pouvoir cultiver certains cépages sur de nombreux vignobles français. Ce sont les hommes et le climat qui vont alors façonner la typologie du vin. Si la Syrah est présente dans nos appellations les plus « méridionales », le Pinot commence aussi à arriver apportant avec lui sa finesse et sa subtilité.

VITICULTURE :

- Cépages : 55% Syrah – 45%Pinot Noir
- Climat : Nous sommes ici sur les terroirs les plus « chauds », laissant s'exprimer au mieux les caractères épicés des cépages.
- Terroir : Majoritairement argilo calcaire

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Une partie des Syrah est vinifiée en macération (semi) carbonique pour apporter du fruit et un coté croquant. Les autres cuves sont menées de façon plus conventionnelle avec un pré-fermentaire à froid aussi longtemps que les levures nous laissent tranquilles... Les extractions par remontage sont douces et limitées, la macération durera de 12 à 18 jours. Fermentations pilotées à basses températures 22 -23 degrés. Assemblage après 4 mois pour conserver le coté frais de la vendange

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Un rouge provenant des cépages originaires de l'Est de la France avec leurs notes de cerise, de cassis, d'épices, de garrigue et poivre. Le vin présente une belle harmonie, le touché tactile des tanins est soyeux. C'est un vin assez solaire à l'accent méridional et jovial.

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 15 °C
- Potentiel de garde : 5 années
- Accords mets & vins : viandes blanches et rouges, volailles, charcuterie, fromages, cuisine italienne...