

LOS GANADEROS

Lionel Osmin, 2020



L'avis de Philippe Defleur

Une petite pépite espagnole pour vous ce mois-ci ! Vous apprécierez son nez explosif sur les fruits noirs avec du cassis et de la mûre mêlés à de subtiles notes fumées: un vrai moment de plaisir !

Terroir. Le terroir de la Mancha est caractérisé par son altitude élevée (de 450 à 700m) qui permet de balancer les chaleurs continentales, courantes dans la région. Une fraîcheur bienvenue donc !

Millésime. 2020 a été une année assez chaude dans cette région, l'enjeu a donc été de récolter les raisins à parfaite maturité pour garder un style frais et peu alcooleux. Les vigneron ont donc du opter pour des vendanges précoces.

Cépages. Le tempranillo est un cépage emblématique d'Espagne qui permet d'élaborer les grands vin de Rioja, chargés de fruits noirs. Il est le 4ème cépage le plus planté au monde et est connu pour sa versatilité: il s'avère très changeant d'un terroir à un autre.

Domaine. Lionel Osmin, ambassadeur des vins du Sud-Ouest s'est associé au rugbyman Imanol Harinordoquy pour devenir "Les Passeurs de Vins". Leur objectif : façonner des vins modernes, gourmands tout en adoptant une réelle démarche éco-responsable.

ASSEMBLAGE :

100% Tempranillo

LABEL : BIO



RÉGION :
Mancha

AOP/IGP : Vino de Mesa

ELEVAGE/VINIF : Cuve



A SERVIR
ENTRE 16° ET 18°C



A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2024



OUVRIRE JUSTE
AVANT DE SERVIR

FICHE VIN CORRIGÉE



LIMPIDITÉ

Limpide Trouble Voilée

COULEUR

Pourpre Violet Grenat Framboise
 Cerise Rubis Tuilé

INTENSITÉ COLORANTE

Claire Soutenue Profonde

BRILLANCE

Terne Lumineuse Éclatante

CAPILLARITÉ

Coulante Fluide Épaisse



IMPRESSION

Douteuse Plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE

Fermée Discrète
 Ouverte Puissante

FAMILLES AROMATIQUES

Fruits noirs, fumée, champignons

ARÔMES

Mûre Fumée
 Cerise



ATTAQUE	<input type="checkbox"/> Faible	<input checked="" type="checkbox"/> Nette	<input type="checkbox"/> Intense
SUCRE	<input checked="" type="checkbox"/> Sec	<input type="checkbox"/> Tendre	<input type="checkbox"/> Suave <input type="checkbox"/> Moelleux <input type="checkbox"/> Liqueux
ACIDITÉ	<input type="checkbox"/> Molle	<input checked="" type="checkbox"/> Tendre	<input type="checkbox"/> Fraîche <input type="checkbox"/> Vive <input type="checkbox"/> Nerveuse
ALCOOL	<input type="checkbox"/> Maigre	<input type="checkbox"/> Léger	<input checked="" type="checkbox"/> Riche <input type="checkbox"/> Corsé <input type="checkbox"/> Alcooleux
TANINS (quantité)	<input type="checkbox"/> Légers	<input checked="" type="checkbox"/> Présents	<input type="checkbox"/> Abondants
TANINS (qualité)	<input type="checkbox"/> Fins	<input checked="" type="checkbox"/> Fondus	<input type="checkbox"/> Fermes <input type="checkbox"/> Rugueux <input type="checkbox"/> Asséchants
TEXTURE	<input type="checkbox"/> Coulante	<input type="checkbox"/> Fluide	<input checked="" type="checkbox"/> Douce <input type="checkbox"/> Soyeuse <input type="checkbox"/> Onctueuse
LONGUEUR AROMATIQUE	<input type="checkbox"/> Absente	<input type="checkbox"/> Courte	<input checked="" type="checkbox"/> Développée <input type="checkbox"/> Longue <input type="checkbox"/> Persistante
DOMINANTE FINALE	<input type="checkbox"/> Sucre	<input type="checkbox"/> Acidité	<input checked="" type="checkbox"/> Tanins <input type="checkbox"/> Gras/Alcool

On mange quoi avec tout ça ?



Pierrade de légumes

Des légumes grillés et un vin aux notes fumées, une évidence !



Confit de canard

L'onctuosité du canard sera parfaite avec la gourmandise et les notes fruitées du vin.



Parmigiano reggiano

Les arômes de cerise se marient avec les nuances de noix du fromage.



Gâteau de châtaignes

Un vin à la texture douce qui rencontre un gâteau fondant: rien de mieux.