

EL CHOCOLATERO, DOMAINE LIONEL OSMIN, 2020

-15%
sur myvitibox.com

L'AVIS DE PHILIPPE

Un vin espagnol rouge profond au nez de myrtille, cassis avec une pointe de cacao et de réglisse. Ce vin a su me séduire par sa fraîcheur, mais aussi ses tanins fins et ses arômes délicats de fruits noirs. J'en redemande !



APPELLATION : Cariñena

ELEVAGE/VINIF : Fût

LABEL : BIO

60% grenache
20% tempranillo
20% cabernet
sauvignon

TERROIR

Les vignobles de l'appellation Cariñena se situent à près de 400 mètres d'altitude. Quand on sait qu'une élévation de 100 mètres fait perdre environ 0,6°C de température, on comprend tout de suite mieux d'où vient la fraîcheur de ce vin !

CÉPAGE

Le Tempranillo, cépage emblématique du vignoble espagnol, confère au vin des notes de chocolat et de fruits noirs. Assez tannique et très peu acide, il est souvent associé au grenache, qui vient apporter de la complexité au vin.

DOMAINE

Les Passeurs de Vins, c'est avant tout une histoire de copains. Lionel Osmin et ses 5 amis ont trouvé les plus beaux vignobles du nord de l'Espagne, afin de se procurer les meilleurs raisins et d'assembler des vins originaux. La bande de joyeux passionnés a récemment été rejointe par le rugbyman Imanol Harinordoquy !

MILLÉSIME

L'année 2020 a été particulièrement ensoleillée en Espagne, excepté au mois d'avril (fortes pluies). Mais, les sols ayant fait de belles réserves d'eau, accompagné d'un soleil rayonnant, les vins de ce millésime sont équilibrés et présentent une grande finesse.



A SERVIR
ENTRE 16° ET 18°C



A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2025



OUVRIRE JUSTE
AVANT DE SERVIR



LIMPIDITÉ

Limpide Trouble Voilée

COULEUR

Framboise Cerise Rubis Pourpre
Violet Grenat Tuilé

INTENSITÉ COLORANTE

Claire Soutenue Profonde

BRILLANCE

Terne Lumineuse Éclatante

CAPILLARITÉ

Fluide Coulante Épaisse



IMPRESSION

Douteuse Plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE

Fermée Discrète
 Ouverte Puissante

FAMILLE AROMATIQUE

Myrtille, cacao, réglisse

ARÔMES

Cassis Myrtille
Cacao Réglisse



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

UN VIN... UN PLAT



Débuter sur de bonnes bases...

PATANEGRA

La finesse des tanins du vin sera idéale pour accompagner ce jambon racé.

Amateurs de fromages ?

CANTAL

Son léger goût de noisette se liera très bien à la douceur de ce vin.

Plutôt viande ou poisson ?

SHAWARMA DE BOEUF

La douceur des tanins mettra en relief la palette d'épices de ce plat.

Pour les plus gourmands...

MOUSSE AU CHOCOLAT ET GRIOTTES

Quoi de mieux qu'un dessert chocolaté pour rappeler l'arôme de cacao du vin ?