



Lionel Osmin

Mansois 2014

AOP MARCILLAC

RADIÉUX

COMPLEXE

FLORAL

FRUITÉ

**OCCASIONS**

Déjeuner de famille,
dîner entre amis, barbecue



SERVICE : 17°
CARAFAGE : 1h

**L'avis de Jean-Michel Deluc****Un cépage méconnu : le roi mansois!**

Le Buzet que nous vous avons proposé en janvier est un succès, voilà le Marcillac aujourd'hui. Lionel Osmin continue son périple dans le Sud-Ouest en nous proposant des vins qui sortent des sentiers battus, souvent issus de cépages méconnus. Ici, le mansois est roi, autrement dit, le fer servadou. Dégusté lors du salon des vins Vinisud, je suis tombé sous le charme de cette cuvée 2014, au point que nous avons demandé de bloquer immédiatement les ventes pour réserver cette cuvée à nos chers abonnés. J'espère que comme moi vous serez convaincus par la complexité, le caractère, la gourmandise et le charme de cette cuvée.

Le domaine: Lionel Osmin

Lionel Osmin & Cie, ce sont au départ des amoureux des vins du Sud-Ouest ayant pour objectif de partager leur passion! Résultat: pari réussi avec cette maison de qualité et une belle équipe mettant en lumière ces superbes vignobles, dont les secrets n'ont pas tous été mis au jour...



Sud-Ouest
64160 Morlaas



Accords mets & vins



VIANDES

Salade périgourdine, confit de canard, cassoulet, rôti de bœuf, bœuf à la provençale, barbecue de canard



LÉGUMES

Petits farcis de légumes



FROMAGES

Tomme des Pyrénées, Saint-Nectaire, bleu d'Auvergne

PUISSANT



COMPLEXE



ÉPICÉ



FRUITÉ



BOISÉ



TANNIQUE



Détails



CÉPAGE(S)

Mansois



CULTURE

Conventionnelle



GARDE

2024



ALCOOL

12,5%

CONTENANCE

750 ml

Dégustation



ŒIL

Vin à la robe rubis intense aux nuances pourpres de jeunesse. Pas d'évolution en vue, mais une belle matière concentrée.



NEZ

Au nez, le vin présente malgré sa jeunesse beaucoup de complexité, tabac, fruits noirs, fleurs rouges, poivre, fumé, cacao...



BOUCHE

En bouche, le vin est charnu avec des saveurs de cerise, de prune, et en finale, des notes de réglisse, de poivre et de menthe sur une très belle longueur.

Note du caviste de la maison.....

Ce vin vous a plu? Rachetez-en 1, 2, 3 ou plus sur la boutique en ligne du Petit Ballon!

PRIX ABONNÉ : **9,90€**

PRIX CONSTATÉ : **12,00€**

€ Meilleur prix garanti pour nos abonnés



Livraison gratuite dès 150€ d'achat



Mini frais de port 5€ par tranche de 6 btls



Expédition rapide livré en 2 à 3 jours