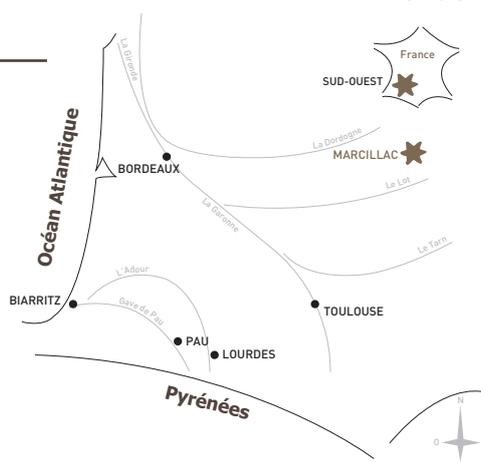




AOP MARCILLAC MANSOIS 2009

votre contact au 05 59 05 14 66
sudouest@osmin.fr



Profil :

Au cœur de l'Aveyron est cachée l'AOP Marcillac et ses 200 hectares seulement, plantés à 100 % du cépage Mansois. Par ses paysages de terrasses et ses sols de couleur rouge, elle représente l'un des plus beaux paysages viticoles français. Elle est aussi le vignoble le plus septentrional du Sud-Ouest, aux contreforts du Massif Central.

D'une belle robe violine et brillante, ce vin rouge offre des tannins soyeux, des arômes de cassis et de réglisse, ainsi qu'une note florale. Servi bien rafraîchi, sa facilité d'accès offre un plaisir de consommation immédiat.

Viticulture :

Cépages : 100 % Mansois (ou Fer Servadou)

Terroir : Les vignes en terrasses de Marcillac dominent un superbe vallon. Les pentes très importantes ne permettent qu'une mécanisation limitée. Ce vignoble hérité des moines de l'abbaye de Conques présente un panorama unique tant par ses versants abrupts, ses lignes de terrasses que par ses contrastes de couleurs. Le rouge domine, car les sols contiennent beaucoup d'oxydes de fer. Nous les appelons « rougiers ».

Climat : Le terroir le plus continental du Sud-Ouest : des hivers très froids, et des étés très chauds et secs. L'automne est clément, ce qui permet au tardif cépage Mansois d'atteindre une bonne maturité.

Vinification et élevage :

Vendanges manuelles assez tardives : à partir du 10 octobre.

Vinification traditionnelle avec des extractions douces. Fermentation alcoolique à température maîtrisée (23°C maximum) et macération entre 12 et 18 jours. L'élevage se fait en cuves pour préserver les arômes variétaux.

Mise en bouteille après 10 mois d'élevage.

Commentaire de dégustation :

Couleur violine et brillante. Un nez expressif, frais avec des arômes caractéristiques de réglisse et de violette. On trouve aussi une pointe de pivoine et de poivron rouge.

La bouche offre la même palette aromatique, toute en fraîcheur, ainsi qu'une structure souple et gourmande.

Conseils de service, association mets & vins :

- Température idéale : 15°C
- Potentiel de garde : 3 ans

- Associations mets & vins : Ce vin rouge de convivialité pourra s'associer à de nombreux plats, parmi lesquels : pot au feu, volailles, veau, plats de viande sucrés-salés, blanquette de veau, osso bucco, couscous, os à moëlle, saucisses, tartiflette, raclette, thon...