



LIONEL OSMIN & Cie

## VILLA CHAMBRE D'AMOUR

Gros Manseng & Sauvignon blanc 2012  
VIN DE FRANCE, BLANC MOELLEUX, FRAIS ET FRUITE

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

### Profil :

Dès les premiers frimas de l'automne, les grappes dorées et gorgées de soleil de Gros

Manseng et de Sauvignon Blanc sont ramassées pour donner ce vin moelleux, rafraîchissant et doux à la fois. Il enchante par ses notes de pamplemousse, d'ananas, de poire et de vanille bourbon et par son degré d'alcool faible (10,5 %). Une cuvée qui porte le nom évocateur de la célèbre plage d'Anglet au Pays Basque, sur la Côte Atlantique.

### Viticulture :

**Cépages :** 80 % Gros Manseng, 20 % Sauvignon Blanc

**Terroir :** Coteaux argilo-calcaires. Ce type de terroir frais permet une maturation lente et donc une augmentation progressive de la concentration en sucres des raisins.

**Climat :** Ces coteaux offrent des micro-climats favorables à l'obtention de vin moelleux équilibrés. Au climat tempéré de l'été succède un automne en général clément. En octobre, le vent d'Autan permet de lutter contre l'humidité matinale, la maturité arrivant lentement par concentration naturelle. Les parcelles de Sauvignon Blanc sont ramassées à pleine maturité alors que nous cherchons une légère sur-maturité pour le Gros Manseng.

### Vinification et élevage :

Pour préserver tout le potentiel aromatique des baies, la vendange se fait de nuit, lorsque la température n'est pas trop élevée. S'en suit une macération pelliculaire de 12 heures permettant d'extraire ce potentiel. Pressurage lent, doux et à l'abri de l'air pour éviter tout début d'oxydation. Après un travail sur lies fines, les jus sont clarifiés et la fermentation débute avec un contrôle des températures. Dès que l'équilibre est atteint entre acidité d'un côté et alcool + sucres résiduels de l'autre, la fermentation est arrêtée par le froid. Un élevage très court (2 à 3 mois en cuve, sur lies fines) avant une mise en bouteille précoce permet de conserver au mieux les arômes originels du raisin.

### Commentaire de dégustation :

Couleur jaune claire, avec des reflets dorés. Le nez est explosif avec des notes d'agrumes typiques du Sauvignon Blanc ainsi que de fruits exotiques frais provenant des Gros Manseng. On retrouve ces arômes en bouche, avec une pointe d'ananas et de vanille bourbon. Le faible degré d'alcool, l'acidité et une teneur en sucres résiduels de l'ordre de 45g/L contribuent à un équilibre de bouche frais, aérien et gourmand. Une véritable gourmandise...

### Conseils de service, association mets & vins :

-Température idéale : 11°C

- Potentiel de garde : 24 mois

- Associations mets & vins : Idéal à l'apéritif, ce vin blanc moelleux accompagnera également le foie-gras, la cuisine exotique, le poulet à l'ananas, les fromages à pâte persillée, les plats épicés, les poissons en sauce, les desserts à base de fruits frais, les tapas, les biscuits secs, les sablés, les tartes tatin, les îles flottantes...

