



LIONEL OSMIN & Cie

VILLA LA VIE EN ROSE

NÉGRETTE

VIN DE FRANCE, ROSE, PALE, DELICAT ET FRUITE

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

Profil :

La Négrette est l'un des meilleurs cépages du Sud-Ouest pour produire des vins rosés. Comme ce cépage autochtone est principalement planté au Nord de Toulouse, nous avons donné à cette cuvée un nom qui rend hommage à cette fameuse « Ville Rose ». Sa robe pâle et délicate, son style très fruité, expressif et sa fraîcheur caractéristique font de ce rosé un vin polyvalent et festif.

Viticulture :

Cépages : 100 % Négrette

Terroir : La Négrette est le cépage typique de la région toulousaine.. Assez profonds, les sols possèdent de bonnes réserves hydriques qui permettent à la Négrette de mûrir sans souffrir des chaleurs d'août et donc de ne pas brûler son potentiel aromatique.

Climat : Essentiellement sous influence océanique, il commence toutefois à ressentir des effets méditerranéens au milieu de l'été. La douceur de septembre permet de conserver le potentiel d'acidité du cépage et donc d'élaborer des vins rosés frais, aromatiques et sans lourdeur excessive.

Vinification et élevage :

Un gros travail est effectué en amont des vendanges quant au choix des parcelles à ramasser. La période de récolte est excessivement courte : il faut obtenir une vendange mûre mais sans excès car la Négrette produit beaucoup de polyphénols (= tannins et couleur, d'où son nom). Afin de répondre à ces impératifs de date de récolte, la vendange est mécanique et se déroule durant la première quinzaine de septembre. Les baies rejoignent directement des pressoirs pneumatiques à cage fermée et sont pressées immédiatement. Ce travail d'équilibriste est indispensable à l'extraction des arômes mais pas des tannins présents en quantité importante dans les peaux des raisins. Les fermentations sont pilotées à froid pour optimiser la mise en valeur du potentiel aromatique des jus. L'élevage est réduit à son strict minimum et les mises en bouteille précoces (en janvier) garantissent la pureté du fruit.

Commentaire de dégustation :

Couleur rose pâle, nez des arômes de fruits rouges frais et de bonbons anglais. La bouche est ronde et fraîche, l'acidité et le gras mettent en valeur la palette aromatique très suave qui conforte la première impression du nez. Ces notes fruitées envoûtantes vous feront voir la vie en rose...

Conseils de service, association mets & vins :

Température idéale : 10°C

- Potentiel de garde : 18 mois

- Associations mets & vins : ce vin rosé sera le compagnon parfait de nombreux plats, dont voici quelques

exemples : apéritif, tapas, cuisine d'été, salades variées, tomate à la mozzarella, la cuisine asiatique, les plats à base de tomate, les poissons grillés, les plats sucrés-salés, la cuisine italienne, les pizzas, les pâtes à la bolognaise, les piquillos (ou poivrons rouges), les desserts aux fruits rouges et en particulier à la fraise...

