



LIONEL OSMIN & Cie

## VILLA DE COCAGNE

MERLOT, TANNAT, SYRAH

VIN DE FRANCE, ROUGE, GOURMAND, FESTIF

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

### Profil :

L'assemblage de Merlot, Tannat, avec une touche de Syrah, sélectionné au cœur des différents vignobles de notre bassin de production, donne à "Villa de Cocagne", le profil d'un vin rouge gourmand et festif. Gustativement régulier et expressif, son style affirmé permet de l'associer avec de nombreux mets de la gastronomie française et internationale.

### Viticulture :

**Cépages :** 50% Merlot, 40% Tannat, 10% Syrah

**Terroir :** Les parcelles sont situées sur les pentes douces d'une nature vallonnée. Les terroirs sont à dominante argilo-calcaire. Les sols riches et profonds permettent aux vignobles de bien résister au stress hydrique de l'été.

**Climat :** Les parcelles retenues pour notre cuvée sont toutes sous influence océanique. Bien que tempéré, le climat peut être très chaud et sec en été. Toutefois, les orages du mois d'Août, apportent les précipitations nécessaires au bon fonctionnement de la vigne. L'arrière saison est souvent douce et agréable, permettant une maturation progressive des baies.

### Vinification et élevage :

Vendanges mécaniques, dès le milieu du mois de septembre, à juste maturité. La récolte a lieu en cépages séparés du fait de l'écart de date de maturité des trois cépages concernés.

Macération pré-fermentaire à chaud pour une partie de la vendange dans le but d'extraire la couleur, les arômes et des tannins qualitatifs. Le reste est vinifié de façon traditionnelle : fermentation alcoolique à température maîtrisée (20/22°C maximum) et macération courte.

L'élevage se fait en cuves pour préserver les arômes variétaux et une partie est élevée sous bois (environ 10 %) pour apporter de la complexité aromatique. Assemblage des différents cépages un mois avant la mise en bouteille qui a lieu à la fin du printemps suivant la récolte.

### Commentaire de dégustation :

Chacun des trois cépages utilisés apporte sa touche personnelle à cet assemblage. A l'œil, l'opulent tannat impose sa teinte grenat tirant vers le noir. Au nez, c'est un subtil mélange des trois cépages. Le merlot apporte sa sucrosité et ses notes confiturées ; la syrah exhale ses arômes de violette et d'épices (poivre gris) ; quant au tannat, il confère ses notes typiques de petits fruits noirs et de cerises fraîches. En bouche nous retrouvons les caractères de fruits rouges frais et croquants. Les tanins soyeux et la fraîcheur aromatique en font un vin simple et digeste. C'est notre définition d'un vin gourmand, à partager absolument avec ses amis !

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

- Température idéale : 15-16°C
- Potentiel de garde : 2 ans mais nous conseillons de le boire sur sa jeunesse.
- Associations mets & vins : Son style rond et fruité vous permettra de le servir légèrement rafraîchi sur de nombreux plats : salades paysannes, charcuteries, volailles rôties, tartares préparés, côtes de veau, côtes d'agneau, côte de porc, fromage à pâtes molles ou cuisine provençale.

