

## OSMOSE

AOP FRONTON ROUGE



**Millésime** : 2018

**Assemblage** : 60% Négrette, 25% Cabernet Franc, 15% Syrah



**Vinification** : Fermentation en cuve de petite capacité thermorégulée (28-30°C) puis macération de 12 jours avec de fréquents remontages. Élevage en barriques de 225 litres en chêne français pendant 9 à 12 mois. L'assemblage a lieu deux mois avant la mise en bouteille.



**Dégustation** : Robe rouge grenat soutenu, nez intense avec des notes de fruits rouges et d'épices. Bouche complexe où se mêlent les aômes de fruits rouges et les notes boisées, tanins soyeux et fondus, belle longueur en bouche.



**Température de service** : 16 - 18 °C

**Accords mets-et-vins** : À servir avec vos civets, magrets, viandes rouges, gibiers et plats mijotés

**Garde** : 5 ans et plus

### CONTACT

Sylvain & Simon BOCQUIER, Vignerons - 45 Rue de la Forge, 31340 Villemur-sur-Tarn

Tel : 05 61 82 14 97 - Mail : [chateaulacouteliere@orange.fr](mailto:chateaulacouteliere@orange.fr)

[www.chateaulacouteliere.com](http://www.chateaulacouteliere.com)