Ranska, AOP Cahors | 2025

COEUR DE MALBEC CAHORS

”Lounais-Ranskan penkereiltä”

LIONEL OSMIN & Cie
VIGNOBLES DU SUD-OUEST



Tarina Lot-laakso antaa suojan Cahorsin viinitarhoille, jotka polveilevat maaston mutkissa ja kummuilla. Mantereinen ilmasto tarjoaa kylmää ja kuumaa. Caussen kalkkikivinen tasanne Lotin yläpuolella ja laakson toinen ja kolmas penkere kätkevät Malbecille upeita palstoja, joilta rypäleet korjataan useassa eri vaiheessa lokakuun alussa. Kylmämaserointi ennen käymistä irrottaa parhaat tanniinit. Käyminen kuorien kanssa kestää kolme viikkoa. Malolaktisen käymisen jälkeen 10 kuukauden kypsytys, osittain tynnyreissä, valmistaa eri erät, joista sekoitetaan lopullinen viini kaksi kuukautta ennen pullotusta.

Tuottaja Joukko Lounais-Ranskan viinejä rakastavia kaveruksia haaveili tasokkaasta viiniyrityksestä, joka nostaisi tämän alueen persoonalliset viinit parempaan tunnettuuteen mallinaan Bourgogne tai Rhônen laakso. Yksi heistä on Lionel Osmin ja ideasta, jota kukaan ei ollut aiemmin yrittänyt, tuli totta vuonna 2010. Alue on valtava Irouléguy’sta Bergerac’iin, Madiranista Marcillac’iin. Rypälelajikkeita on alueella noin 150 erilaista ja moninaisuutta lisää suuri joukko erilaisia maaperiä ja olosuhteita. Lionel Osmin & Cie on ryhtynyt takuumieheksi näyttävälle joukolle viinejä, joita voi luonnehtia löydöiksi. ”Olen valinnut vaikean polun, mutta olen todella kiintynyt Lounais-Ranskaan ja päämääräni on tarjota vain kaikkein parasta”, toteaa Lionel Osmin.

VÄRI Mustanpunainen

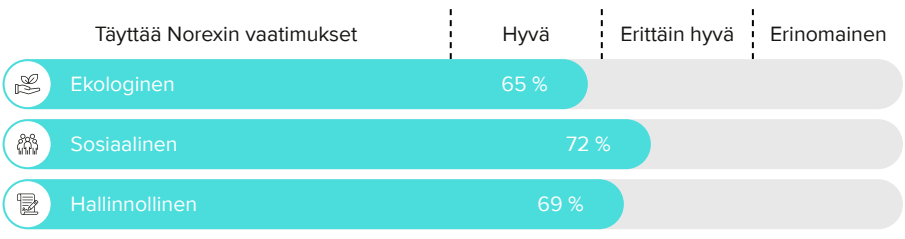
TUOKSU Rehevässä tuoksussa tulvivat tummanpunaiset marjat, mustat kirsikat, mustikat, mustaherukat, tuore viikuna, kaakao, lakritsi, kaneli ja vanilja. Hienostunut sikarilaatikon vivahde aateloi tuoksun

MAKU Täyteläinen, mehevän hedelmäinen, mutta ei hilloinen kevyessä mausteisuudessaan. Samettiset tanniinit ovat runsaat ja suutuntuma ruhtinaallinen. Ylellinen viini hienon tasapainonsa ansiosta, eleganssia riittää, vaikka viini on näin runsasmakuinen

KÄYTTÖVINKIT Käy tyylinsä ansiosta takanreunusviiniksi tai meditointiin, mutta se on tietysti myös ylellinen lihaviini; tattien saattelema peuranfilee käy yhtä hyvin kuin tournedos tai sitten kypsytetyt juustot. Tästä on moneksi.

VIINITYYPPI	Punaviinit	**PAKKAUSKOKO**	6 pll
RYPÄLEET	Malbec 100%	**PULLONSULJENTA**	Luonnonkorkki
VALMISTUTTAJA	Lionel Osmin	**PULLON KOKO**	0,75 l
ALKOHOLIPITOISUUS	13%	**TUOTENUMERO**	141009
SOKERIPITOISUUS	0,5 g/l		

Norex Vastuullisuusmittari: Lionel Osmin



Suuntaa-antava kuvaus tuottajan vastuullisuusasteesta. Lue lisää norex.fi/vastuullisuusmittari