

BO
VIN
LIMOUX



Anne de Joyeuse



AOC Limoux Rouge

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération



BO VIN LIMOUX

BŒUF. n.m : 1- Animal de l'espèce bovine. 2- Viande de cet animal. 3- En musique, réunion de musiciens de jazz jouant pour leur seul plaisir : « Faire le bœuf ».

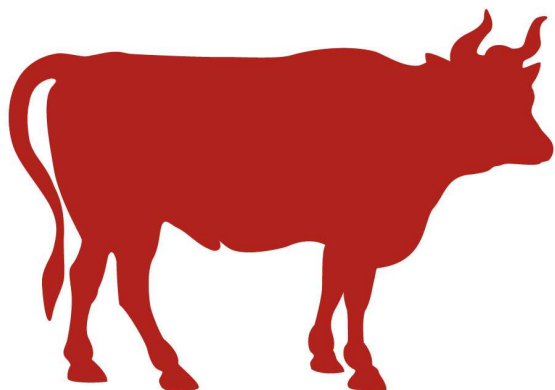
BOVIN heißt Rind auf französisch, es ist auch ein schönes Wortspiel für „schöner Wein“ : Diese Cuvée wurde zuliebe von einem schön zartem Stück Rindfleisch kreiert ...

Anbau

Umweltfreundlicher Anbau unter Berücksichtigung des natürlichen Pflanzenzyklus der Rebe und Förderung der Artenvielfalt

Ursprung

Als Zusammensetzung von mehreren Rebsorten stammen die Trauben des BO.VIN aus verschiedenen Zonen des Anbaugebietes : dem ozeanischen Gebiet westlich von Limoux für Merlot und Cabernet und dem mediterranen Gebiet für Syrah und Malbec. Kalkhaltige Ton-Böden. Umweltfreundlicher Anbau.



Weinbereitung

Die handgelesene Trauben werden auf Tischen sortiert. Jede Rebsorte wird separat bereitet.

Kurze Mazeration unter Temperatur Kontrolle für Merlot und Cabernet (Feinheit, Struktur und Vielfältigkeit).

Mazeration unter niedriger Temperatur bevor der Gärung für Syrah und Malbec, um „Frucht“ zu gewinnen.

Cuvée : 50 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 20 % Syrah, 15 % Malbec.

Die zusammengesetzte Cuvée reift dann 8 Monaten lang in Eichfudern (100 hl) aus.

Verkostung

Zuerst eine runde fruchtige Nase mit rotem Obst und Kirschen Aromen und einem Lakritzen Ton, dann eine gut ausgewogene Weichheit im Mund mit einer genügenden aber diskreten Struktur, die Wärme, Seide und Sanftheit bringt: abgerundete, pfefferige und würzige Noten.
Tiefe rote Farbe.

Servier Empfehlungen

BO.VIN passt am besten zu Rindfleisch, überhaupt...