



Le Roi Boeuf

— France— Sud Ouest

Ce vin est d’une puissance incroyable ! La robe est profonde avec de jolis reflets grenat. Après aération, le nez rempli de fruits noirs explose littéralement. On retrouve de la mûre, du pruneau et des notes soutenues de poivre. La bouche est d’une densité et d’une richesse rare avec, là encore, de la gourmandise sur les fruits noirs pour une finale soyeuse et longue... Il sera le compagnon idéal d’un tartare de bœuf ou d’une Fourme d’Ambert. Coup de cœur du mois : Bénéficiez de 33% de réduction sur cette référence si vous commandez 2 autres références de la revue 236.

Note de dégustation

Sous l’impulsion de Lionel est née «Lionel Osmin et Cie» pour porter haut et fort la découverte des cépages et des terroirs uniques de cette région. De Jurançon à Cahors, de Gaillac à Bergerac en passant par Marcillac, Lionel Osmin et Cie devient la seule signature transversale des vins du Sud-Ouest, ces vignobles dont tous les secrets n’ont pas été mis à jour...

Commentaires

Fiche Technique

Cépage	Cabernet-Franc, Merlot, Tannat	Type de vin	Tranquille
Degré d’alcool	14%	Millésime	2019
Potentiel de garde	3 à 5 ans	Pays	France
Couleur du vin	Rouge	Région	Sud Ouest
Allergènes	Contient des sulfites		