

BO VIN LIMOUX



Anne de Joyeuse

AOC Limoux Rouge

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



BO VIN LIMOUX

Du bœuf plein la trompette !

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 ».

C'est de la richesse de cette définition qu'est né BO.VIN Limoux. Une savoureuse pièce de bœuf accompagnée de cet AOC, un petit air de jazz et vos papilles se mettent à swinguer !

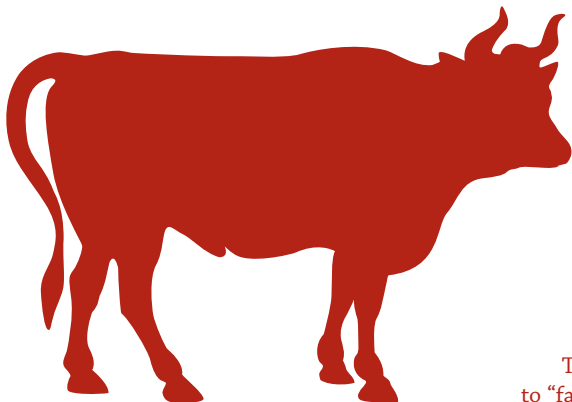
Les notes de Merlot, Cabernet, Syrah et Malbec s'assemblent en toute harmonie à Limoux pour « faire le bœuf » ! Chacun d'entre eux exprime son caractère dans un ensemble subtil et c'est crescendo que le concert s'improvise.

- D'abord un nez rond, fruité, élégant. Ce sont les Merlots et les Cabernets issus de la zone océanique à l'ouest de Limoux qui apportent par une courte macération des arômes de fruits rouges, de cerise, et une touche de réglisse qui préparent le palais à l'attaque gourmande de la viande.
- Ensuite, un velouté en bouche avec une structure suffisante mais discrète pour laisser s'exprimer le bœuf. La douce puissance de la Syrah alliée au Malbec parfumé de garrigue, issus de la zone méditerranéenne apportent chaleur, soyeux et suavité pour soutenir les tonalités et les reliefs du bœuf : notes fondues ou grillées, poivrées, épicées.

- Comme au temps du « Bœuf sur le Toit », nos cépages se retrouvent en altitude, pour acquérir finesse et complexité sous la fraîche influence Pyrénéenne.

- Enfin, la dernière touche, pour une parfaite harmonie, vient des foudres de chêne qui poussent une note légèrement toastée et vanillée.

Les notes de BO.VIN, Appellation Limoux d'Origine Contrôlée, accompagnent avec bonheur le bœuf sous toutes ses formes ! Promesse de Vignerons !



BŒUF. In French means : 1- An animal from the bovine species. 2- Meat from this animal. 3- In Jazz , a group of players «jamming» for their own pleasure : « Faire le bœuf ».

It is from this rich variety of definitions that the name BO.VIN Limoux arose. A juicy piece of beef accompanied by this AOC, a little jazz number and your tastebuds start to swing!

The Merlot, Cabernet, Syrah and Malbec notes join together in total harmony in Limoux to "faire le boeuf". Each one expresses their own character in a subtle ensemble growing ever louder as the improvisation continues.

The first impression is of a fruity, rounded elegant nose. It is the Merlots and the Cabernets emanating from the oceanic zones to the west of Limoux which bring, via their short maceration, aromas of red berry fruits, cherry and a touch of liquorice which in turn prepares the palate for the full attack of the meat.

This is followed by a velvety mouthfeel with a strong yet discreet structure to allow the beef to express itself.. The gentle power of the Syrah allied to the garrigue-scented Malbec from the Mediterranean zone bring a warmth, silkiness and suave feel to support the varied textures of the beef: with integrated toasty, peppery and spicy notes.

Like the time of the « Bœuf sur le Toit », our grape varieties are found at altitude which gives complexity and finesse from the cooling influence of the Pyrenees.

Lastly, the final touch to give the perfect harmonious style comes from the oak vats which provide a delicate toasted vanilla note.

The musical notes of BoVIN, Appellation Limoux d'Origine Contrôlée, will happily accompany beef in all its forms. That's a promise from the Winegrowers !

Un assemblage... haut en gamme ! A High Quality Blend !

Assemblage Merlot, Cabernet Franc, Syrah, Malbec à petits rendements. Raisins vendangés à la main. Tri sur table. Vinification séparée de chaque cépage. Macération pré fermentaire à froid pour la Syrah et Malbec (fruit). Macération courte à température contrôlée pour le Merlot et le Cabernet (finesse, structure et complexité). Elevage en foudres de chêne merrain pendant 8 mois (pour le mariage des saveurs). Servir chambré à 15°C.

A blend of Merlot, Cabernet Franc, Syrah, and Malbec Low Yields Grapes harvested by hand. Further selection by sorting table. Each grape variety vinified separately. Cold maceration before fermentation for the Syrah and Malbec to maximise fruit expression. Short temperature-controlled maceration for the Merlot and Cabernet to give finesse, structure and complexity. 8 months maturation in oak vats to blend the different flavours.

Ideal serving temperature 15 degrees C.