

Madiran 2020 Vieilles Vignes Dom LABRANCHE -LAFFONT Christine DUPUY

Le Grand Vin de Madiran décline un nez fruité sur des notes de torréfaction, de pruneaux, de cassis, légèrement épicé, la bouche est élégante, profonde



Référence : 480827

Prix : 19.65 €

Descriptif :

Madiran Vieilles Vignes 2020 Dom LABRANCHE -LAFFONT Christine DUPUY

En 1993, suite à son diplôme d'œnologue, Christine DUPUY reprend les 6 ha de vignes du domaine Familial et devient la plus jeune viticultrice de l'AOC. Elle développe la viticulture raisonnée et la biodynamie. Aujourd'hui, elle possède 20 ha dont 17 en AOC Madiran, puis 3 ha en Pacherenc du Vic Bilh. Elle conserve et possède encore des vignes de Tannats n'ayant pas été touchées par le Phylloxéra datant fin du 19ème siècle.

Cette cuvée est à 100% issue de vignes de Tannat âgées de plus de 60 ans.

notes de dégustation :

Ce Grand Vin de Madiran décline un nez fruité sur des notes de torréfaction, de pruneaux, de cassis, légèrement épicé, la bouche est élégante, profonde, riche, avec un fruité remarquable (cassis, moka, légèrement résineux, mûre,) avec une fin de bouche fine et longue

cépage : 100 % Tannat, vignes de plus de 60 ans, sur 3.5ha, le terroir, ici fait d'argile, de calcaire, de galets et bien exposé au soleil, vendanges manuelles, éraflage à 100%, Macération pré-fermentaire et extraction par pigeage, cuvaison de 30 jours. La cuvée est descendue en barrique et élevée sans soufre jusqu'au printemps suivant où se déclenche naturellement la fermentation malolactique, puis 12 mois en fûts de chêne dont 25% en fûts neufs. Les vins sont **mis en bouteille après 24 mois d'élevage**.

accords : gibiers en sauce, magret de canard, cassoulet, gigot agneau confit,

T°S: 16°C a carafer dans sa jeunesse 2 heures avant

G: 2030

[Lien vers la fiche du produit](#)