

histoire

de vin Madiran

Elevé en Fûts de chêne



"Le vin est le miroir de l'homme" (Alcée)

les vendanges

Elles sont manuelles afin de sélectionner le raisin. On privilégie les parcelles les mieux exposées sur lesquelles le Tannat atteint sa maturité optimale.

l'égrappage

Il est total, ce qui diminue la présence de tannins herbacés dans le vin. Puis les raisins sont foulés pour favoriser l'extraction des polyphénols.

la macération pré fermentaire

Elle est réalisée à une température inférieure à 10° C pendant 5 jours, afin d'extraire des arômes fruités.

la cuvaison

21 jours

la fermentation alcoolique

La maîtrise des températures permet un bon déroulement de la fermentation alcoolique qui s'effectue surtout dans des cuves inox. Ainsi, l'on préserve le fruité et la finesse des vins.

la micro oxygénation

Le vin est micro-oxygéné avant et après écoulage, ce qui lui donne une structure équilibrée et des tannins enrobés.

la fermentation malo lactique

Elle se fait à la suite de la fermentation alcoolique, dans des cuves ciment.

l'élevage

Sitôt la fermentation malo-lactique terminée, le vin est mis en barriques pour y rester pendant un an. Notre parc à barriques se compose d'un tiers de fûts neufs.

Au cours de l'élevage, les vins sont soutirés régulièrement.

l'assemblage

Cette cuvée est composée de 100% de tannat.

le collage

En fin d'élevage, le vin est légèrement collé.

la filtration

Une légère filtration a lieu au moment de l'embouteillage.

Notre conseil : Cette Cuvée de Madiran servie à 16° se marie très bien avec la cuisine gasconne et les viandes rouges.

Ses notes boisées mettent en valeur les gibiers et les fromages des Pyrénées... C'est un vin que l'on peut apprécier dès à présent et qui peut aussi vieillir une dizaine d'années.


**DOMAINE
Sergent**

DOMAINE SERGENT - 32400 MAUMUSSON

TÉL. +33 (0)5 62 69 74 93 - FAX : +33 (0)5 62 69 75 85 - www.domaine-sergent.com