Domaine Sergent “Les Noyers” 2022

“2022, un millésime solaire et généreux”

MADIRAN

Notre expression du Tannat

Du caractère, de l’élégance et du potentiel

Un nez riche et complexe de fruits noirs, réglisse, cannelle et de notes vanillées.

Bouche harmonieuse, des tanins présents et enrobés.

Du caractère, de l’élégance aux formes généreuses et des arômes subtils avec des notes boisées et fondues.

16°C/Accompagne la cuisine gasconne, les pièces de boeuf grillées ou longuement mijotées, des tajines, les fromages des Pyrénées, le chocolat...
C‘est un vin à boire dès à présent pour profiter des arômes de fruits noirs et de sa fraîcheur ou à laisser vieillir une dizaine d’année

ISSU D’UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE MÉDAILLE D’OR PARIS MINISTÈRE DE L’AGRICULTURE ET DE L’ALIMENTATION

Les Vendanges :

Selection parcellaire : sol argileux qui donne des vins amples et généreux

Date de récolte : selon la dégustation régulière des baies. Raisins récoltés bien mûrs, à la limite de la surmaturité

Assemblage : 100 % Tannat

La Vinification :

Macération pré-fermentaire à froid pour extraire des arômes fruités

Fermentation alcoolique : maitrise des températures pour conserver le fruité et la finesse des vins

Extraction : délestages pilotés par les dégustations quotidiennes pendant le premier tiers de la fermentation

Cuvaison : 28 jours, durée déterminée par la dégustation

Micro oxygénation : avant et après écoulage, apporte une structure équilibrée et des tanins enrobés

L‘élevage :

En fûts de chêne de 300 litres (1/3 de neufs) pendant 1 an

Elevage avec peu d’interventions

Premières mises en bouteilles environ 2 ans après les vendanges

Brigitte et Corinne, Famille Dousseau Tomasella, Domaine Sergent, 32400 Maumusson
Tél. +33(0)5 62 69 74 93 - contact@domaine-sergent.com - www.domaine-sergent.com