

MADIRAN

Né d’une passion et d’un terroir

Ici, s’exprime l’authenticité du pur Tannat en symbiose avec l’essence du terroir

Une robe profonde : un vin “noir”

Un nez intense et généreux, des notes d’eucalyptus, de fruits noirs confiturés avec un boisé bien intégré et fondu.

En bouche, une très belle matière confirme la maturité du fruit et la qualité de l’élevage ; long sur des tanins enrobés et soyeux.

16°C/Aéré plusieurs heures. Il se marie très bien avec une côte à l’os, un gigot d’agneau, une tajine d’agneau aux pruneaux, un magret grillé, un fromage de brebis...

C’est un vin avec un sacré potentiel de garde



Les Vendanges :

Selection parcellaire : sol argileux planté jadis d’eucalyptus, nous livre aujourd’hui ses souvenirs : des arômes originaux d’eucalyptus avec puissance et volupté. Nous y sélectionnons les meilleurs raisins.

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

Assemblage : 100 % Tannat

La Vinification :

Entonnage : debout avec un fond ouvert, des pièces de 400 litres accueillent les grains de tannat

Macération pré-fermentaire pendant 5 jours, avec des pigeages manuels 2 fois/jour. Ce geste ancestral permet d’enfoncer les baies dans le jus afin de libérer la totalité du potentiel aromatique et un maximum de couleur

Fermentation alcoolique : en barriques avec une maîtrise des températures naturelle. On conserve le fruité et la finesse des vins

Extraction : pendant le premier tiers de la fermentation par le biais de pigeages manuels 2 fois/jour pilotés par les dégustations quotidiennes afin d’atteindre une qualité tannique optimale

Cuaison : 30 jours, durée déterminée par la dégustation

Fermentation malo-lactique dans ces mêmes fûts refermés par le tonnelier, elle se fait naturellement, au printemps, grâce aux effets de mouvements de sève et au radoucissement des températures

L’élevage :

En fûts de chêne de 400 litres pendant 2 ans

Elevage avec peu d’interventions

Mise en bouteilles environ 2 ans après les vendanges

Nous numérotons tous nos bouteilles pour cette production confidentielle

