

“2019, un millésime sur le fruit et la fraîcheur,  
bien à boire maintenant”

## L'expression du Madiran

### Un vin gourmand, harmonieux et équilibré

Un nez frais aux arômes de fruits noirs, cassis, mûre, avec quelques notes épicées, cannelle et un soupçon de réglisse.

Bouche ronde, équilibrée.

On commence à percevoir des tanins discrets qui évoluent sur du soyeux et de l'enrobé.

16°C/Accompagne les grillades, tous les plats gascons riches en goût, la cuisine exotique telle que les couscous, tajines... C'est un vin à boire dès à présent pour profiter des arômes de fruits noirs et de sa fraîcheur.



TOP 100 PROWEIN WEINWIRTSCHAFT

### Les Vendanges :

Selection parcellaire : sol limoneux qui donne des vins gourmands et équilibrés

Date de récolte : selon la dégustation régulière des baies. Raisins récoltés sur des arômes de fruits frais

Assemblage : 80 % Tannat,  
10 % Cabernet Sauvignon  
10 % Cabernet Franc

### La Vinification :

Macération pré-fermentaire à froid pour extraire des arômes fruités

Fermentation alcoolique : maîtrise des températures (à 25°C) pour conserver le fruité et la finesse des vins

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

Cuvaison : 21 jours, durée déterminée par la dégustation

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

### L'élevage :

En cuves thermorégulées pour limiter l'ajout de sulfites

Soutirages réguliers

Premières mises en bouteilles environ 2 ans après les vendanges

**Cette cuvée est aussi conditionnée en BIB de 5 litres**

