



## **MADIRAN** « Charles de Batz »

**Vignes** sur sols argilo-caillouteux de plus de 50 ans d'âge. **Rendements** d'environ 40hl/ha. **Vendange** manuelle, entièrement égrappée, foulée et mise en cuve.

**Cépages** : Tannat et Cabernet – Sauvignon

**Fermentation et macération** de 30 jours pour le **Tannat** et 21 jours pour le **Cabernet-Sauvignon** avec pigeage(\*) quotidien des marcs sur petit contenant. Fermentation malolactique après séparation du vin et des marcs. **Assemblage (\*)** sur vin dépouillé(\*) en janvier avec 90% de **Tannat**, 10% de **Cabernet-Sauvignon**. **Elevage** de 18 mois dont 12 mois en barrique de chêne neuve. Mise en bouteille à partir de 22 mois. **Commentaire**. Belle robe d'un rouge presque noir. Nez d'épices mêlé de notes de mûres de fruits rouges et de sureau. Bouche puissante et douce avec une superbe concentration de tanins fins et gourmands. A boire de 3 à 15 ans sur des viandes rôties, du gibier ou du magret de canard.

(\*) voir lexique

