



MADIRAN « Haute Tradition »

Vignes sur sols argilo-limono-caillouteux de 20 à 50 ans d'âge.

Rendements d'environ 50hl/ha. **Vendange** manuelle, entièrement égrappée, foulée et mise en cuve.

Cépages : **Tannat, Cabernet - Franc, Cabernet - Sauvignon et Fer - Servadou.** **Fermentation et macération** de 21 à 25 jours pour les différents cépages avec délestage (*) quotidien des jus ou pigeage (*). Fermentation malolactique classique à 20°. **Assemblage(*)** sur vin dépouillé (*) en janvier avec une proportion de 55% de **Tannat**, 10% de **Fer-Servadou** et 35% de **Cabernet.** **Elevage** de 18 mois en cuve et en barriques de chêne de 2 à 4 ans avec collage (*) au blanc d'œuf si nécessaire. Mise en bouteille à partir de 22 mois. **Commentaire.** Robe grenat foncé. Nez de fruits rouges et de baies sauvages. Bouche à la fois charpentée et veloutée. Vin qui conjugue typicité et harmonie. A boire de 2 à 8 ans sur des viandes rôties, du gibier ou du magret de canard.

(*) voir lexique

