



VIN DE LIQUEUR "TANATIS"

Vignes sur sols argilo-caillouteux de plus de 50 ans d'âge. **Vendange** manuelle fin octobre sur raisin rouge surmûri. **Cépages**: 100% Tannat, cépage puissant et fougueux du Sud Ouest. **Fermentation et macération** d'une dizaine de jours avec pigeage (*) quotidien, c'est-à-dire qu'à l'aide d'une « pige », le marc flottant est brassé et enfoncé dans la cuve afin de développer et de faciliter les échanges des éléments en fermentation ; puis, comme pour les Portos, suit un mutage (*) qui conservera les sucres naturels du raisin. **Elevage** de huit mois en barriques. **Mise en bouteille** sur la jeunesse. **Commentaire**. Robe noire intense. Arômes concentrés de baies noires et sauvages très mûres enrichis de notes de pruneau ; bouche ample, fruitée et généreuse. Ce vin de liqueur doux et riche est à boire de 1 à 15 ans aussi bien en apéritif servi plutôt frais qu'avec des fromages à pâte persillée ou encore sur des desserts chocolatés.

(*) voir lexique

