

MADIRAN Les Noyers

MADIRAN

INFORMATION

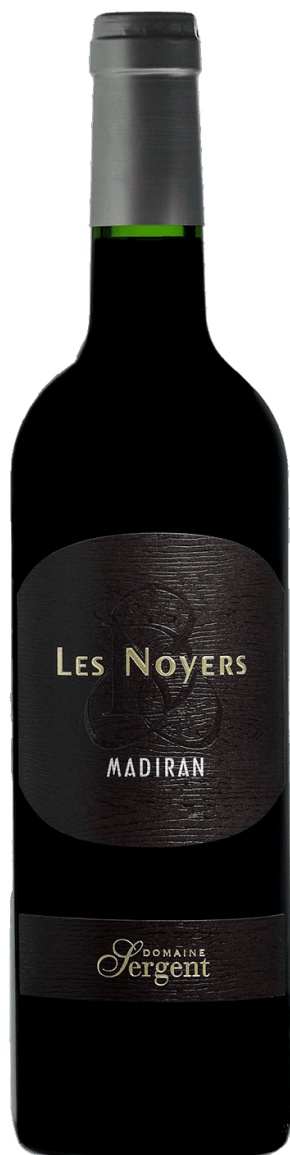
Appellation : MADIRAN
AOP

Cépage : TANNAT

Alcool : 13%

Certification : HVE /
CONVERSION BIO

Bio : Oui



TERROIR

Région Viticole : 32 - GERS

Surface : 23 ha

Type de sol : ARGILO
CALCAIRE

Climat : OCEANIQUE

DÉGUSTATION

Œil : Robe sombre et
brillante

Nez : Nez riche et complexe
de fruits noirs, réglisse,
cannelle et des notes
vanillées

Bouche : Bouche
harmonieuse, des tanins
présents et enrobés

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 16°

Accords mets et vins : Ce
madiran accompagne la
cuisine gasconne (magret
grillé, confit de canard,
cassoulet) les pièces de boeuf
grillées ou longuement
mijotées, les fromages ...

Garde : A apprécier dès à
présent ou laisser vieillir une
dizaine d'années.

VINIFICATION

Méthode : Macération
pré-fermentaire à froid,
cuvaision de 28 jours
extraction par délestages,
micro-oxygénation avant et
après écoulage, élevage en
fûts de chêne (1/3 neuf)
pendant un an.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

MADIRAN Les Noyers

MADIRAN

Unité de vente : carton de
6