

# MADIRAN Les Noyers

## MADIRAN

### INFORMATION

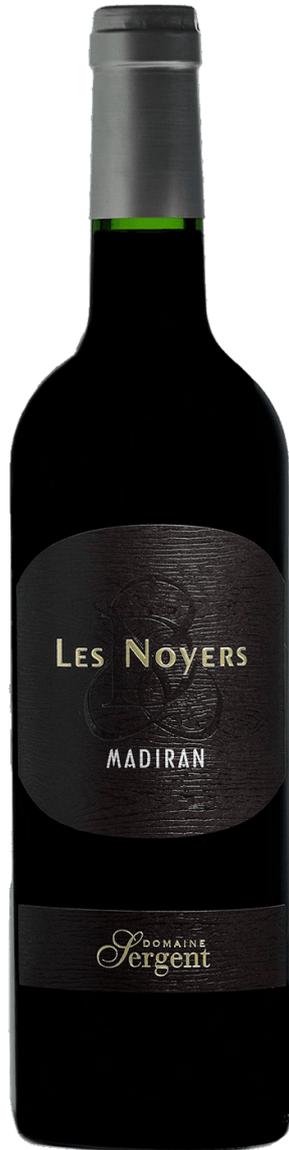
**Appellation :** MADIRAN  
AOP

**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,  
cuvaïson 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