MADIRAN Les Noyers

MADIRAN

INFORMATION

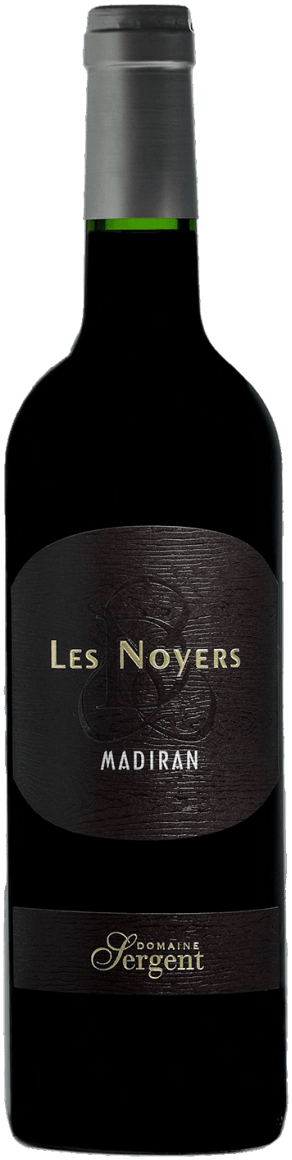
Appellation : MADIRAN AOP

Cépage : TANNAT

Alcool : 13%

Certification : HVE / CONVERTION 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, cuvaison 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