

# MADIRAN SERGENT

## MADIRAN

### INFORMATION

---

**Appellation :** MADIRAN  
AOP

**Cépage :**  
TANNAT/CABERNET  
SAUVIGNON/CABERNET  
FRANC

**Alcool :** 13%

**Certification :** HVE /  
CONVERSION BIO

**Bio :** Oui



### VINIFICATION

---

**Méthode :** Macération pré-fermentaire à froid, cuvaison de 21 jours, extraction par délestages, micro-oxygénation avant et après écoulage, élevage en cuve.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** 32 - GERS

**Surface :** 23ha

**Type de sol :** ARGILO  
CALCAIRE

**Climat :** OCEANIQUE

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Robe sombre et brillante

**Nez :** Nez aux arômes de fruits noirs, cassis, mûre, avec quelques notes épicées, cannelle et un soupçon de réglisse.

**Bouche :** Bouche ronde et charnue, le vin vous envahit

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 16°

**Accords mets et vins :**  
Cette cuvée accompagne les grillades, un cassoulet, un confit de canard, la cuisine exotique tel que les coucous, les tajines...

**Garde :** A boire dès à présents pour profiter des arômes de fruits noirs et de sa fraîcheur