



# Madiran Saint Jean

## A LA VIGNE

### CÉPAGES

Tannat

### TERROIR

Haut de coteaux graveleux siliceux avec sous-sol argileux à grepp désagrégé riche en manganèse.

### VITICULTURE BIOLOGIQUE CERTIFIÉE

Travail du sol ou enherbement suivant le climat pour aider le sol à fonctionner naturellement en garantissant le meilleur équilibre végétatif. Taille douce et ébourgeonnage afin de réguler la croissance et éviter les stress abiotiques. Les vignes sont conduites avec un optimum de surface foliaire afin de profiter de l'énergie de la lumière.

## A LA CAVE

Sélection parcellaire à la vigne. Seuls les hauts de coteaux et les vieilles vignes composent cette cuvée. Macération de 30 jours en petites cuves par parcelles avec pigeage.

Macération finale à chaud avec aération sous marc pour plus de "gras". Assemblage des meilleures parcelles à l'écoulage.

Élevage de 24 mois dont 12 en barriques.

## A LA TABLE

Robe encrée. Arômes intenses de fruits mûrs et épices. Bouche charnue foisonnant d'arômes de fruits noirs alliant velours et puissance.

Servir à 16-17°C (pas trop chaud l'été) sur viandes rouges, confits, magrets, gibiers, sauces, gigots, fromages secs.

## GARDE

10 ans et plus