



Madiran Tradition

A LA VIGNE

CÉPAGES

90% Tannat – 10% Cabernet Sauvignon et Franc

TERROIR

Limono siliceux et galets épars. Sous-sol argileux à grepp désagrégé.

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 de parcelle à la vigne en fonction du millésime. Cuvaion des cépages séparée (20j pour le Cabernet, 25 à 30j pour le Tannat), macération des grains par infusion puis macération finale à chaud avec aération sous marc pour plus de "gras". Assemblage avant fermentation malolactique pour un meilleur équilibre. Élevage de 18 mois puis mise en bouteille.

A LA TABLE

Robe soutenue. Arômes fruits frais et fruits mûrs. Bouche grasse et chaleureuse au fruité généreux.

Servir à 17°C sur charcuterie, garbure, viandes, légumes cuits, fromages secs.

GARDE

A boire jeune ou à jusqu'à 6 ans.