



Madiran

AOP MADIRAN
sans sulfites ajoutés

100% TANNAT

Un élevage de 16 mois en cuve.

Le travail débute au vignoble, pour élaborer une cuvée sans sulfites, les raisins doivent être parfaitement sains. La maturité est suivie par des dégustations de baies et des analyses régulières ce qui permet de déterminer la date optimale de récolte.

La vinification est très traditionnelle, exception faite que nous n'utilisons pas de SO₂. Les raisins sont éraflés et foulés avant d'être mis en cuve thermo-régulée avec une macération pré-fermentaire à froid de 7°C. Pendant 10 jours, les températures sont ensuite maintenues entre 23 et 25°C. L'extraction se fait par des remontages pilotés en fonction de la dégustation quotidienne. Le pressurage intervient à l'issue des 15 ou 20 jours de macération et les vins seront mis en cuve le temps de la fermentation malo-lactique. Enfin, le vin est mis en bouteille.



Notre cépage Roi : « le Tannat »

«Tannat» est l'un des premiers mots qui vient à l'esprit lorsque l'on évoque les vins de Madiran. Ce cépage exigeant est devenu un emblème de l'appellation. Il y a trouvé un terroir et un climat qui lui permettent de s'épanouir pleinement. C'est au printemps que l'apport d'eau doit se faire abondant. Et si les étés peuvent être chauds et assez secs, c'est surtout l'arrière-saison qui apporte les conditions idéales.

Le vin sera expressif et gourmand, jouant sur la mûre ou la cerise. Dans les situations dites contraignantes (sols pauvres, terroirs chauds et ensoleillés), il donnera des vins puissants et concentrés. C'est de ces derniers terroirs que sont nés les grands vins de Madiran.



64330 Aydie
Tél. 05 59 04 08 00 - contact@famillelaplace.com
www.famillelaplace.com

LAPLACE