



F A M I L L E
LAPLACE



NOUVEAU Madiran Sans Sulfites

AOP MADIRAN

CÉPAGES

100% Tannat

TERROIR

Argilo calcaire / argilo graveleux

VINIFICATION

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 à 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.

DÉGUSTATION

Au premier nez des arômes séduisants de fruit rouges et quelques épices se dévoilent.

En bouche, la générosité des saveurs se déploie pleinement, offrant une sensation bien gourmande avec des notes de cerise, mûre et de prune.

Si vous souhaitez recevoir plus d'informations vous pouvez nous contacter

www.famillelaplace.com 05 59 04 08 00 contact@famillelaplace.com