

MADIRAN TRADITION 2017 ROUGE

LABRANCHE LAFFONT



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

A l'image du domaine Labranche Laffont, c'est un vin élégant, fin, et savoureux.

- Tannat 70%
- Cabernet Franc 20%
- Cabernet Sauvignon 10%

Accords mets et vins

Ce vin sera parfait avec une viande rouge.

Détails

Degrès : 14 %
Primeur : non
Packaging : carton de 6
Domaine : Labranche Laffont
Région : Sud-Ouest
Appellation : AOP Madiran
Couleur : Rouge
Millesime : 2017
Viticulture : En conversion
Bio : non
Contenance : 0,75 L
Effervescent : non
Cépages : Tannat

Dégustation

Garde : 10 ans et plus
Température de service : 14° à 15°

Caractéristiques

Terroir : Argilo-limoneux à gravette
Cépage : 70% Tannat, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
Vendange : Manuelles
Viticulture : En conversion biologique
Vinification : Eraflage total, cuvaison de 18 jours, température de fermentation de 28 à 30°
Elevage : 18 mois en cuve béton

HISTOIRE DU DOMAINE

C'est en 1993, à la sortie de l'école d'oenologie, que Christine Dupuy reprend les 6 ha de vignes familiales et devient alors la plus jeune viticultrice de l'appellation. Adoptée et soutenue par la profession, elle abat un travail étonnant dès le début. Son objectif est simple, élaborer des vins de qualité et lutter contre cette mode de vins stéréotypés. La base c'est le terroir... Un terroir avec de l'argile, des galets qui permettent de garder la chaleur et une bonne exposition et ensuite vient le travail du vigneron. Elle baisse les rendements, adopte les fermentations malolactiques en fûts et s'essaie à la biodynamie sur 2 ha. Elle souhaite laisser s'exprimer au maximum le Tannat pour arriver à des vins typés riches en fruit, en couleur, des vins profonds à la structure charnue et savoureuse.



Plaisirs du vin
Cahors