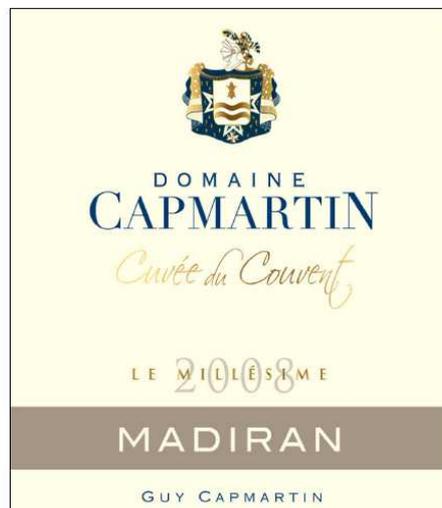




CUVEE DU COUVENT Madiran



*Un vin d'une grande finesse,
aux tanins enrobés et au boisé fondu.
Un grand Madiran.*

Révélation de vignes à hautes densités

Couleur :

Rouge

Cépages :

100 % Tannat

Terroir :

Argilo-silicieux & Argilo-calcaire.

Vinification:

Vendange éraflée.

Pigeages cuves ouvertes.

Fermentation longue 32 jours.

Elevage:

Elevage de 12 mois en fûts de chêne neufs.

Mis en bouteilles au bout de 20 mois.

Commentaires de dégustation:

Robe foncée aux reflets violines. Nez aux notes torréfiées de pain grillé et de café mêlé de fruits noirs confits.



Sa bouche laisse une belle empreinte ronde et racée qui donne envie d'apprécier un vrai confit de canard servi avec une poêlée de pommes de terre en persillade ou encore une langue de bœuf sauce piquante qui sublimerait l'épice du vin.

Il accompagnera également très bien vos gibiers, daubes, viandes rouges, pièces de bœuf, fromages de brebis et Pyrénées.