



## TRADITION Madiran



*Un vin souple et fruité à déguster dans sa jeunesse.*

*L'éveil des sens*

Couleur :

Rouge

Cépages :

50 % Cabernet Sauvignon

45 % Tannat

5 % Fer Servadou

Terroir :

Argilo - silicieux

Vinification:

Vendange éraflée,

Pigeages cuves ouvertes et délestages.

Fermentation de 20 jours.

Elevage :

En cuve pendant 16 mois.

Commentaires de dégustation:



Vin sur la souplesse évoquant le cassis, mariant une belle fraîcheur à des tanins discrets mais bien enveloppant, qui viendront assouplir les notes acidulées de plats comme un magret accompagné d'une compotée d'ailles ou

d'un poulet à la broche sauce béarnaise et fondue de tomate.

Il s'appréciera également sur des viandes rouges, grillades, magrets, fromages...