



VIEILLES VIGNES  
Madiran



*Un vin structuré, aux arômes de fruits mûrs,  
épices et tanins très élégants.*

*Le caractère du vieux vignoble*

Couleur :

Rouge

Cépages :

70 % Tannat  
30 % Cabernet Sauvignon

Terroir :

Argilo - silicieux

Vinification :

Vendange éraflée.  
Pigeages cuves ouvertes.  
Fermentation de 26 jours.

Élevage :

En fûts de chêne pendant 12 mois, suivi d'un élevage en cuve pendant 6 mois.

Commentaires de dégustation :



Un mariage réussi de caractère et de finesse. Les épices douces comme la muscade répondent au bois précieux de santal, à des notes vanillées et au cassis écrasé.

Un carré d'agneau rôti servi avec de l'ail confit offrira une belle réponse aux qualités de ce vin.

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