



AOC Madiran Rouge Domaine Lalanne

Vin Biologique certifié FR-BIO-10.

Le Vignoble :

Superficie : 20 ha

Age des vignes : environ 45 ans.

A savoir que Christine Dupuy est la vigneronne d'un des rares domaines de Madiran à posséder encore des vignes de Tannat d'avant le phylloxera et datant de la fin du 19^{ème} siècle.

Encépagement : 70% Tannat, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

Terroir :

Un terroir argilo-limoneux à gravette qui permet de garder la chaleur et une bonne exposition.

Vinification :

Après une récolte manuelle, les raisins sont éraflés à 100%.

Vient ensuite une cuvaison de 18 jours.

Les fermentations sont effectuées à des températures allant de 28 à 30°C

Puis un élevage de 18 mois en cuve béton permet au vin de s'épanouir.

Degrés d'Alcool : 14°

Dégustation :

La robe : Robe très sombre, violacée et brillante

Le nez : Nez fin où s'harmonisent des parfums de fruits rouges très mûrs, une touche florale à un boisé épicé, vanillé, fumé et chocolaté.

La bouche : Ce vin révèle avec puissance une bouche généreuse et ample avec des tanins fondus à la fin. Des arômes cacao, d'épices et de baies mûres et noires vous raviront.

Température de dégustation et Alliance :

Servir entre 15 et 16°C

Suggestion culinaire : Viande rouge, magret de canard, cochon, sanglier, toutes viandes de caractère, et va très bien également avec du chocolat noir

Conservation :

Il pourra être conservé pendant 3 à 7 ans.

