

MAYDIE 2018



Spiritueux & Co Apéritif Vin de liqueur

Une référence en Madiran : savoureux & gourmand tout en séduction, idéal sur un dessert aux fruits et au chocolat.

- 100% Tannat

Accords mets et vins

Il s'accorde parfaitement avec les desserts aux fruits rouges, au chocolat. Ce pur TANNAT, tout en délicatesse, s'associe également avec les accords sucrés salés.

Détails

Dégustation

Robe : Robe rouge profonde.

Nez : Des puissants arômes de fruits frais rouges et noirs (cerise noire, mûre, framboise)

Bouche : En bouche, la délicatesse du fruité vient équilibrer la douce puissance des tannins.

Garde : 10 à 15 ans

Température de service : 10-12°

Caractéristiques

Terroir : Les raisins proviennent de vignes plantées sur des coteaux argilo-graveleux.

Cépage : 100% Tannat

Vendange : Vendanges manuelles à surmaturité.

Vinification : Macération à froid des raisins foulés et éraflés dans une cuve bois pendant quelques jours afin d'extraire un maximum de couleur et d'arômes. La fermentation est stoppée par mutage sur grain avec un ajout d'alcool vinique à fort degré. Macération de 3 semaines complémentaires en foudre de 60hL.

Élevage : Élevage de 24 à 36 mois en foudres de chêne avant mise en bouteille.



Plaisirs du vin
Agen