histoire de vin Madiran
Les Noyers



L'expression du Tannat !
Né à " L'esquillouté ", lieu jadis planté de noyers...
Aujourd'hui on y cultive le Tannat : sombre tel le brou de noix et robuste tel un noyer.

"Le vin est le miroir de l'homme" (Alcée)

les vendanges
On privilégie les parcelles les mieux exposées, sur lesquelles le Tannat atteint sa maturité optimale.

l'égrappage
Il est total, ce qui diminue la présence de tanins herbacés dans le vin. Puis les raisins sont foulés pour favoriser l'extraction des polyphénols.

la macération pré-fermentaire
Elle est réalisée à une température entre 11 et 13° C pendant 5 jours, afin d'extraire des arômes fruités.

la cuvaison
28 jours

la fermentation alcoolique
La maîtrise des températures permet un bon déroulement de la fermentation alcoolique qui a lieu surtout dans des cuves inox. Ainsi, l'on préserve le fruité et la finesse des vins.

l'extraction
Le travail d'extraction a lieu pendant la première moitié de la fermentation alcoolique par le biais de délestages. Ce travail est piloté par des dégustations quotidiennes.

la micro oxygénation
Le vin est micro-oxygéné avant et après écoulage, ce qui lui donne une structure équilibrée et des tannins enrobés.

la fermentation malo lactique
Elle se fait à la suite de la fermentation alcoolique, dans des cuves ciment.

l'élevage
Sitôt la fermentation malo-lactique terminée, le vin est mis en barriques pour y rester pendant un an. Notre parc à barriques se compose dun tiers de fûts neufs.

l'assemblage
Cette cuvée est composée de 100% de tannat.

la filtration
Une légère filtration a lieu au moment de l'embouteillage.



DÉGUSTATION :

Nez riche et complexe de fruits noirs, réglisse, cannelle et de notes vanillées.
Bouche harmonieuse, des tanins présents et enrobés.
Du caractère, de l'élégance aux formes généreuses et des arômes subtils avec des notes boisées fondues.

NOTRE CONSEIL :

Cette cuvée de Madiran, servie à 16° se marie très bien avec la cuisine gasconne, les belles pièces de boeuf grillées ou longuement mijotées, des tajines, les fromages des Pyrénées, le chocolat... C'est un vin que l'on peut apprécier dès à présent et qui peut aussi vieillir une dizaine d'années.

Domaine Sergent

DOMAINE SERGENT - 32400 MAUMUSSON
TÉL. +33 (0)5 62 69 74 93 - www.domaine-sergent.com