

" Le vin est la caverne de l'âme". Erasme

MADIRAN TRADITION

L'expression du Madiran

Un vin gourmand, harmonieux et équilibré

Un nez frais aux arômes de fruits noirs, cassis, mûre, avec quelques notes épicées, cannelle et un soupçon de réglisse.

Bouche ronde et charnue, le vin vous envahit.

On commence à percevoir des tanins à la trame fine qui évoluent sur du soyeux et de l'enrobé.

16°C /Accompagne très bien les grillades, tous les plats gascons riches en goût, la cuisine exotique telle que les couscous, les tajines... C'est un vin à boire dès à présent pour profiter des arômes de fruits noirs et de sa fraîcheur.

GUIDE DES VINS bettane + desseauve 2020

SÉLECTION
Guide des vins Bettane et Desseauve 2019 & 2020

L'égrappage ...

Il est total, ce qui diminue la présence de tannins 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°C et 13°C pendant 5 jours, afin d'extraire des arômes fruités.

La cuvaison ...

21 jours

La fermentation alcoolique ...

La maîtrise des températures permet un bon déroulement de la fermentation alcoolique qui a lieu surtout dans des cuves inoxydables. Ainsi l'on serve 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 en ciment.

Le soutirage ...

Au cours de l'élevage, les vins sont soutirés régulièrement.

L'assemblage ...

Le Madiran naît de l'assemblage harmonieux des cépages suivants :

- 80% de Tannat
- 10% Cabernet Franc
- 10% Cabernet sauvignon

La filtration ...

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

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