

DOMAINE
LAOUGUÉ
PIÉMONT PYRÉNÉEN

Sylvain Dabadie

PACHERENC DU VIC BILH SEC

PACHERENC DU VIC BILH

MADIRAN

Tannat *Les atypiques*

« Une cuvée éponyme : un éloge au cépage typique de l'appellation Madiran et à son terroir ; fruit d'une nature généreuse. »

VIGNOBLE

Sol : argilo limoneux sur gravette, parcelle en sélection massale.

Age : 15 ans.

Densité : 4400 pieds/ha.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Taille : Guyot double. Rendements : 40hl/ha.

Cépages : Tannat

Vinification : macération carbonique de 10 jours puis presse des jus. Fermentation après pressurage à froid durant 10 jours. Fermentation malo-lactique en suivant puis élevage en barrique pendant 4 mois.

DESCRIPTION

Robe : violette.

Nez : fraise, cerise, groseille, violette avec de petites notes d'épices élégantes, presque aériennes.

Bouche : ronde, tapissée par un beau fruité mûr et par des tanins soyeux et fondus, tandis qu'une touche de minéralité et de tension vient réveiller la finale. Un vin superbe, franche

CONSEIL DE DÉGUSTATION

Température de service recommandée à 14°C.

Accord mets et vins : Charcuterie, travers de porc à l'aigre doux, poulet Tandoori.

Garde jusqu'à 3 ans et plus.

VIN DE FRANCE



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



Sylvain Dabadie
Domaine LAOUGUÉ

2803 Route de Madiran - 32400 VIELLA

+33(0)05 62 69 90 05

contact@domaine-laougue.fr

www.domaine-laougue.fr

