

DOMAINE
LAOUGUÉ
PIÉMONT PYRÉNÉEN

Sylvain Dabadie

PACHERENC DU VIC BILH SEC

PACHERENC DU VIC BILH

MADIRAN

Arbison *Les vins au sommet*

«Une ascension aromatique sensationnelle qui donne ses lettres de noblesse au Madiran.»

VIGNOBLE

Sol : argile rouge à galets roulés, exposition Nord.

Age : plus de 50 ans.

Densité : 4400 pieds/ha.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Taille : Guyot double. Rendements : 30hl/ha.

Cépages : Tannat.

Vinification :

- vinification intégrale dans des demi - muids.
- levures indigènes. - extraction par pigeage.

Elevage : pendant 24 mois en demi - muids.

MADIRAN

DESCRIPTION

Œil : vin sombre de couleur grenat est limpide et d'une belle brillance.

Nez : puissant et complexe. Des arômes de fruits bien mûrs apparaissent comme le cassis, la confiture de mûres. Des notes légèrement boisées et grillées se devinent après aération laissant apparaître un élevage en fût de chêne bien maîtrisé.

Bouche : le vin est d'un équilibre remarquable, laissant apparaître des tanins avec un grain très fin, comparable à du velours, et une belle fin de bouche accompagnée d'une puissance en alcool masquée par la rondeur que le vin nous procure. En retro olfaction des notes de poivre et d'épices apparaissent sur une longueur remarquable et d'une belle intensité.

CONSEIL DE DÉGUSTATION

Température de service recommandée à 14°C.

Accord mets et vins : aiguillette de canard sauce aux cèpes, canard à la royale, Bœuf bourguignon, Civet de Porc Noir de Bigorre.

Garde jusqu'à 10 ans et plus.



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

