

DOMAINE  
**LAOUGUÉ**  
PIÉMONT PYRÉNÉEN

Sylvain Dabadie

PACHERENC DU VIC BILH SEC

PACHERENC DU VIC BILH

MADIRAN

## Camy *Les parcelles*

«L'ode d'un Tannat épanoui.»



### VIGNOBLE

**Sol** : argilo limoneux, coteaux exposés sud, parcelle en sélection massale.

**Age** : plus de 30 ans.

**Densité** : 4400 pieds/ha.

### AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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

**Cépages** : Tannat, Cabernet Franc

- macération à froid de 48 h puis fermentation en levures indigènes.

- fermentation à température régulée et extraction douce (pigeages).

- cuvaison de 30 jours.

**Elevage** : pendant 12 mois en fûts de 2 et 3 vins

MADIRAN

### DESCRIPTION

**Ceil** : robe rouge grenat foncée.

**Nez** : complexité aromatique et notes de fruits rouges très mûrs (cassis, framboise, mûre).

**Bouche** : tanins soyeux et fondus. Notes épicées, toastées et finement boisées.

### CONSEIL DE DÉGUSTATION

Température de service recommandée à 14°C.

**Accord mets et vins** : Hachis Parmentier de canard, omelette aux truffes, petit salé aux lentilles.

Garde jusqu'à 8 ans et plus.



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](http://www.domaine-laougue.fr)

