

DOMAINE
LAOUGUÉ
PIÉMONT PYRÉNÉEN

Sylvain Dabadie

PACHERENC DU VIC BILH SEC

PACHERENC DU VIC BILH

MADIRAN

Laougué rouge

«Les douces notes du Madiran.»



MADIRAN

VIGNOBLE

Sol : argilo limoneux à galets roulés, coteaux exposés plein sud.

Age : 35-40 ans.

Densité : 4400 pieds/ha.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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

Cépages : Tannat, Cabernet Franc.

Vinification : macération à froid de 48h . Fermentation en levures indigènes à température régulée et extraction douce (pigeages) ; cuvaison de 21 jours.

Elevage : en cuves bétons.

DESCRIPTION

Œil : robe grenat sombre à reflets noirs.

Nez : arômes de fruits noirs compotés, cassis, myrtilles

Bouche : ample et charnue soutenant des arômes de fruits noirs, d'épices (poivre) et de notes réglissées. L'attaque en bouche se veut ronde, élégante et la trame se montre racée. La finale dévoile des tannins soyeux, et une harmonie d'ensemble bien maîtrisée.

CONSEIL DE DÉGUSTATION

Température de service recommandée à 14°C.

Accord mets et vins : Viandes rouges, plateau de charcuterie du Pays basque, fromages.

Garde jusqu'à 5 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

