

DOMAINE
LAOUGUÉ
PIÉMONT PYRÉNÉEN

Sylvain Dabadie

PACHERENC DU VIC BILH SEC

PACHERENC DU VIC BILH

MADIRAN

Marty *Les parcelles*

«Le panache d'une symphonie gustative.»



MADIRAN

VIGNOBLE

Sol : argilo calcaire, exposition Ouest.

Age : plus de 60 ans.

Densité : 4400 pieds/ha.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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

Cépages : Tannat.

Vinification :

- Pré-fermentaire à 8°C.
- Vinification en cuve avec 20 jours de macération.
- Extraction par pigeage et par remontage à 28°C.

Élevage : pendant 16 mois en demi-muids.

DESCRIPTION

Œil : la robe rouge rubis est intense et profonde.

Nez : fruits mûrs compotés, de cerise, de prune nuancés par des notes épicées remarquablement bien dosées.

Bouche : ample et enrobée, tapissée par un beau fruité mûr et par des tanins soyeux et fondus. Les notes de torréfaction apportées par l'élevage en barrique se marient harmonieusement aux notes de fruits rouges. Une expression aromatique intense vient parfaire une finale enrobée.

CONSEIL DE DÉGUSTATION

Température de service recommandée à 14°C.

Accord mets et vins : Magret de canard, boudin noir, canard rôti au four, brouillade de truffes, carré d'agneau.

Garde jusqu'à 10 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

