

VIEILLES VIGNES 2021 ROUGE

DOMAINE LABRANCHE LAFFONT



Région viticole Sud-Ouest AOP Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh

Cuvée 100% Tannat, cépage particulièrement riche en polyphénols, ces fameux anti-oxydants qui jouent un rôle essentiel dans la protection contre les maladies cardiovasculaires. Ce vin ravira vos papilles par son élégance et sa richesse.

Accords mets et vins

Moussaka, Faisan au chou, Cannelloni au bœuf, Pâtes à l'Arrabiata, Axoa de veau, Osso-Bucco, Gorgonzola...

Détails

Région : Sud-Ouest
Nom du vigneron : Christine Dupuy
Appellation : Madiran AOP
Domaine : Domaine Labranche Laffont
Millesime : 2021
Couleur : Rouge
Contenance : 75 cl
Cépages : Tannat
Bio : Oui
Viticulture : Biologique
Degrès : 14,5% vol

Dégustation

Robe : Rubis profond
Nez : Nez de fruits noirs mûrs enveloppé par une belle fraîcheur et un boisé fin. Notes d'eucalyptus et de poivre.
Bouche : Ronde, fruitée, digeste et équilibrée avec une certaine souplesse et des tanins fondus.
Finale : Longue sur un boisé noble.
Garde : 20 ans
Température de service : 18°C - un carafage est recommandé

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : 100% Tannat entre 70 et 80 ans
Vendange : Manuelles mi-octobre : rendements 35 hl./ha.
Viticulture : Biologique
Vinification : Egrappage, fermentation en levures indigènes en fûts de chêne (20% de neufs), macération de 30 jours avec pigeage, fermentation malolactique.
Elevage : 12 mois en fûts de chêne (20% de neufs) puis 12 mois supplémentaires en cuve béton. Mise en bouteille sans collage, mais avec une filtration légère.

Histoire du domaine

C'est en 1993, à la sortie de l'école d'oenologie, que Christine Dupuy reprend les 6 hectares de vignes familiales et devient alors la plus jeune viticultrice de l'appellation. Adoptée et soutenue par la profession, elle abat un travail étonnant, et parvient à augmenter considérablement la superficie du domaine, tout en allant plus loin dans le travail de la vigne et sa recherche de vins précis et d'une grande pureté. Baisse des rendements, vinifications parcelles, pressurage doux, levures indigènes. Son objectif est simple : élaborer des vins reflète de leurs terroirs, sur le fruit et la souplesse, et lutter contre une mode de vins stéréotypés dont souffre la réputation des vins de Madiran. Derrière une immense humilité, Christine est de ces vigneronnes qui font bouger les lignes, avec douceur et ténacité !

