

TAN NAT 2023 ROUGE

DOMAINE LABRANCHE LAFFONT



Région viticole Vin de France Vin de France

Ce Vin De France est issu d'une très jolie parcelle reprise en fermage en 2019. Convertie en Agriculture biologique la même année, 2022 est le premier millésime certifié bio. Macération et élevage court, c'est une rupture totale avec le profil classique de ce cépage historique de l'appellation MADIRAN. TAN NAT est un vin friand, juteux et gourmand, un vin NATURE sans sulfites!

Accords mets et vins

A partager à l'apéritif, légèrement rafraichi, entre amis avec une planche de charcuterie, un plat épicé ou des desserts chocolatés...

Détails

Région : Vin de France
Nom du vigneron : Christine Dupuy
Appellation : Vin de France
Domaine : Domaine Labranche Laffont
Millesime : 2023
Couleur : Rouge
Contenance : 75 cl
Cépages : Tannat
Bio : Oui
Viticulture : Biologique
Degrès : 14% vol

Dégustation

Robe : Rubis foncé, limpide
Nez : Fruité et envoi sur des fruits noirs mûrs (mûres, figue noire...) avec un coté légèrement fumé.
Bouche : Ample, ronde et fruité avec des tanins très soyeux.
Finale : Vibrante et persistante
Garde : 6 ans
Température de service : 15°C

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : 100% Tannat
Vendange : Manuelle
Viticulture : Biologique
Vinification : Egrappage total. Macération courte de 4 jours. Fermentation à partir d'un levain confectionné avec les levures indigènes de la parcelle.
Elevage : Ce vin est patiemment élevé 6 mois en cuve béton. Il est ensuite mis en bouteille début avril 2023 selon le calendrier lunaire. Sans sulfite, Sans collage, Sans filtration.

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 !

