

Le Vignoble des Mets d'Âmes, Sud-Ouest, France

Le Sens de la Vie 2014

AOC Madiran



Informations

Couleur : rouge
Taux alcool : 13,5 %
Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

70 % Tannat
20 % Cabernet Sauvignon
10 % Cabernet Franc



Terroir

Parcelles au lieu-dit "Crampilh"
Exposition sud et est
Vignes entre 20 et 40 ans



Viticulture

Agriculture biologique (certifié FR-BIO-16)
Agriculture biodynamique (certifié Demeter)
Rendement de 35 hl / ha
Vendanges manuelles



Vinification

Système gravitaire au chai
Tri des baies manuel sur table
Macération préfermentaire à froid
Pigeage manuel
Fermentations naturelles
Pas de collage
Très faible teneur en sulfites



Service

16 à 18° C
Carafage ou ouverture de la bouteille quelques heures avant dégustation



Garde

5 à 10 ans



Accord

Viandes rouges (grillées, rôties, mijotées)
Gibiers
Confit de canard, cassoulet
Cassoulet Moelleux au chocolat



Dégustation

Avec sa robe rouge cerise, ce vin s'exprime sur un panel aromatique autour des fruits rouges et noirs frais et juteux. L'attaque en bouche est modérément ample et assez grasse. Les tanins sont fins et élégants, à mille lieues des vins « traditionnels » à base de Tannat. On est sur un vin croquant, rond et gourmand avec du caractère et de la matière. Ce Madiran « nouvelle génération » est un vin vivant et vibrant à découvrir d'urgence !

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE