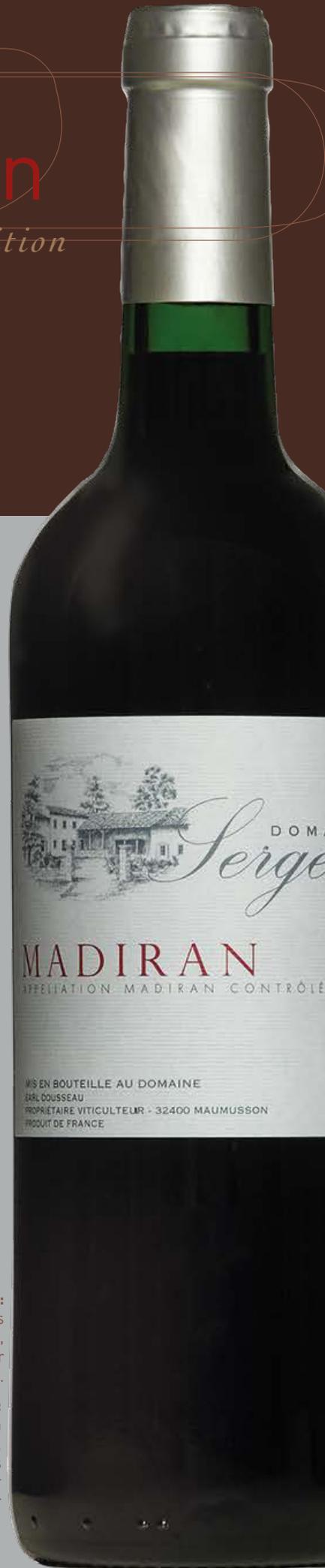


histoire

de vin **Madiran**

Cuvée Tradition



"Le vin est la caverne de l'âme". (Erasme)

l'égrappage

Il est total, ce qui diminue la présence de tanins herbacés dans le vin. Puis les raisins sont foulés pour favoriser l'extraction des polyphénols.

la macération pré-fermentaire

Elle est réalisée à une température entre 11 et 13°C pendant 5 jours, afin d'extraire des arômes fruités.

la cuvaison

21 jours

la fermentation alcoolique

La maîtrise des températures permet un bon déroulement de la fermentation alcoolique, qui a lieu, surtout, dans des cuves inox. Ainsi on préserve le fruité et la finesse des vins.

l'extraction

Le travail d'extraction a lieu pendant la première moitié de la fermentation alcoolique par le biais de délestages. Ce travail est piloté par des dégustations quotidiennes.

la micro oxygénation

Le vin est micro-oxygéné avant et après écoulage, ce qui lui donne une structure équilibrée et des tanins enrobés.

la fermentation malo lactique

Elle se fait à la suite de la fermentation alcoolique, dans des cuves ciment.

le soutirage

Au cours de l'élevage, les vins sont soutirés régulièrement.

l'assemblage

Le Madiran naît de l'assemblage harmonieux des cépages suivants :

- 80% Tannat
- 10% Cabernet Franc
- 10% Cabernet Sauvignon

la filtration

Une légère filtration a lieu au moment de l'embouteillage.

DÉGUSTATION :

Nez frais aux arômes de fruits noirs : cassis, mûre avec quelques notes épicées : cannelle et un soupçon de réglisse. Bouche ronde, charnue, le vin vous envahit. On commence à percevoir des tanins à la trame fine qui évoluent sur de soyeux et de l'enrobé. C'est un vin gourmand, harmonieux et équilibré.

NOTRE CONSEIL :

La cuvée tradition servie à 16°, accompagne très bien les grillades, tous les plats gascons riches en goût, la cuisine exotique tels que les coucous, les tajines.... C'est un vin à boire dès à présent pour profiter des arômes de fruits noirs et de sa fraîcheur


DOMAINE
Sergent

DOMAINE SERGENT - 32400 MAUMUSSON

TÉL. +33 (0)5 62 69 74 93 - FAX : +33 (0)5 62 69 75 85 - www.domaine-sergent.com