

Domaine Labranche Laffont

Les vignes de Christine Dupuy, situées sur la commune de Maumusson, sont cultivées en agriculture biologique. La productrice désire que ses Madirans gardent une digestibilité et une légèreté agréables. Les rouges sont vinifiés sans recherche de forte extraction : il y a limite des températures de fermentation, de la durée de cuvaison et de l'usage du bois.



BALTHAZARD

8, Place du Commerce, # 103
Ile des Sœurs (Québec) H3E 1N3
TEL : 514-288-9009
FAX : 514-288-9779
Info@vinsbalthazard.com

BALTHAZARD sélectionne pour vous ce qu'il y a de mieux.

Retrouvez-nous sur le Web :

Une sélection
Balthazard
vinsbalthazard.com

Madiran 2011



CIP: 919100

Prix: 17,45\$

Vin issu de l'Agriculture Biologique



Superficie: 13,5 hectares

Géologie du sol: Argilo à galets, argilo-limoneux à gravettes.

Encépagement: 65% Tannat, 15% Cabernet Franc et 20% Cabernet Sauvignon.

Âge moyen des vignes: 50 ans.

Rendements: 46 hl/ha

Vendanges et Vinification:

Afin de préserver l'environnement et d'aller encore plus loin dans l'expression du terroir, le domaine s'est converti à l'Agriculture biologique en 2011. Vendanges manuelles. Égrappage total. Les différents cépages sont vinifiés séparément. Macération préfermentaire avec 3 pigeages quotidiens, permettant l'extraction du fruit sans toucher à la structure tannique. De 16 à 20 jours de cuvaison suivant les cépages et l'évolution tannique, la fermentation malolactique se déclenche naturellement au printemps suivant où l'on procède à l'assemblage de différents cépages, permettant ainsi un élevage de plusieurs mois sans soufre.

Élevage:

En cuves de ciment (80%) et en barriques de chêne (20%) pendant 26 mois avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION:

Robe grenat aux reflets violacés.

Le nez offre une large palette aromatique: épices, fruits noirs et réglisse.

Attaque veloutée avec une bouche charnue. La matière, fondue et harmonieuse, enveloppe des tanins savoureux et tout en finesse, pour ce millésime porté sur le fruit. Une belle fraîcheur porte la finale.

Consommation: Vin qui se conserve jusqu'en 2018.

