



## Vieilles Vignes, 2018

Domaine Labranche-Laffont  
FRANCE, SUD-OUEST, MADIRAN

### DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Tannat
ÂGE MOYEN DES VIGNES	65 ans
RENDEMENTS	36 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	<0,2 g/l
SUPERFICIE	3,5 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le domaine est situé au pied des Pyrénées, au cœur de l'appellation Madiran
EXPOSITION	Sud-ouest
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Éraflage à 100%. Macération pré-fermentaire et extraction par pigeage. Cuvaison de 30 jours. La cuvée est descendue en barrique et élevée sans soufre jusqu'au printemps suivant où se déclenche naturellement la fermentation malolactique. Cette première partie de l'élevage sans soufre garantit la préservation du fruit et la fermentation malolactique en barrique, un boisé parfaitement fondu.
ÉLEVAGE	12 mois en fûts de chêne dont 20% en fûts neufs. Les vins sont mis en bouteille après 30 mois d'élevage.

CODE SAQ  
914192

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
27.50 \$



### À PROPOS DU PRODUCTEUR

Situé au pied des Pyrénées, le Domaine Labranche Laffont est un des fleurons de l'appellation Madiran. Ce domaine familial a été repris en 1993 par Christine Dupuy, première femme viticultrice à Madiran. Adoptée et soutenue par la profession, elle abat un travail étonnant dès le début. Son objectif est simple, élaborer des vins de qualité et lutter contre cette mode de vins stéréotypés. Afin de préserver l'environnement et d'aller encore plus loin dans l'expression du terroir, le Domaine se convertit à l'agriculture biologique. Elle baisse les rendements, adopte les fermentations malolactiques en fûts et s'essaie à la biodynamie sur 2 ha. Elle souhaite laisser s'exprimer au maximum le tannat pour arriver à des vins typés et riches en fruit. Elle sait maîtriser son tannat et elle pratique un long élevage partiellement en fûts, qui permet d'obtenir des tanins bien enrobés tout en préservant le fruit. Les roses sont l'emblème du domaine. Elles symbolisent l'élégance et la finesse que l'on retrouve dans chaque vin du domaine. « La base c'est le terroir, un terroir avec de l'argile, des galets qui permettent de garder la chaleur, une bonne exposition... Et ensuite vient le travail du vigneron. »