



Clos De L'Église

Tradition

Madiran - Rouge 2014

Région :	Sud-Ouest
Appellation :	Madiran
Cuvée :	Tradition
Couleur :	Rouge
Millésime :	2014
Cépages :	Cabernet franc (20%) / Cabernet Sauvignon (20%) / Tannat (60%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl

Le madiran est généralement servi à température ambiante (entre 14 °C et 16 °C l'excès de chaleur faisant ressortir l'alcool et les tannins), il peut être utile de le passer en carafe une heure ou plus avant de le déguster.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Fermentation en cuve inox, Fermentation malolactique, Macération pré fermentaire à froid.

Elevage en cuve inox.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur cerise, soutenue, reflets cerise.

NEZ : Fruité, arômes de fruits rouges, arômes d'épices.

BOUCHE : Fruitée, légère, ronde, tanins élégants, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 17°

GARDE : A consommer entre 2017 et 2019



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges grillées, Rôti de porc , Fromage de brebis

Powered by **Plugwine**

