



Clos De L'eglise

Fût De Chêne

Madiran - Rouge 2014

Région :	Sud-Ouest
Appellation :	Madiran
Cuvée :	Fût de chêne
Couleur :	Rouge
Millésime :	2014
Cépages :	Cabernet Sauvignon (20%) / Tannat (80%)
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 malolactique, Macération pré fermentaire à froid.
Elevage en barrique.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur noire, intense, reflets cerise.
NEZ : Généreux, persistant, arômes de fruits noirs, subtils arômes d'épices, arômes de réglisse, arômes de chêne.
BOUCHE : Fruitée, généreuse, ronde, notes de fruits noirs, notes de réglisse, notes de chêne, tanins élégants, souple, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 15° et 17°
GARDE : A consommer entre 2017 et 2019

Powered by **Plugwine**

