

histoire

de vin

Madiran

Elevé en Fûts de chêne



"Le vin est le miroir de l'homme" (Alcée)

les vendanges

On privilégie les parcelles les mieux exposées, sur lesquelles le Tannat atteint sa maturité optimale.

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

28 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, l'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 tannins enrobés.

la fermentation malo lactique

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

l'élevage

Sitôt la fermentation malo-lactique terminée, le vin est mis en barriques pour y rester pendant un an. Notre parc à barriques se compose d'un tiers de fûts neufs.

le soutirage

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

l'assemblage

Cette cuvée est composée de 100% de tannat.

la filtration

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

DÉGUSTATION :

Nez riche et complexe : fruits noirs, réglisse, cannelle, notes vanillées... Bouche harmonieuse, des tanins présents et enrobés, des notes boisées fondues. Vin aux formes généreuses, puissant et très long.

NOTRE CONSEIL :

Cette Cuvée de Madiran, servie à 16° se marie très bien avec la cuisine gasconne, les belles pièces de bœuf grillées ou longuement mijotées, les fromages des Pyrénées... C'est un vin que l'on peut apprécier dès à présent, et qui peut aussi vieillir une dizaine d'années...


DOMAINE
Sargent

DOMAINE SERGENT - 32400 MAUMUSSON

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

