

# 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 oxygénéation

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 boeuf 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-sargent.com](http://www.domaine-sargent.com)

