

VIEILLES VIGNES 2016 ROUGE

LABRANCHE LAFFONT



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Ce vin de garde aussi expressif au nez qu'à la dégustation saura petre très apprécié des amateurs de rouge.

- Tannat 100%

Accords mets et vins

Ce rouge de caractère, se dégustera avec de la langue de boeuf, du civet de lièvre, du chevreuil sauce grand veneur, canard ...

Détails

Millesime : 2016

Degrès : 13 %

Primeur : non

Contenance : 0,75 L

Cépages : Tannat

Région : Sud-Ouest

Packaging : carton de 6

Domaine : Labranche Laffont

Couleur : Rouge

Effervescent : non

Appellation : AOP Madiran

Bio : non

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : 100% Tannat

Vendange : Manuelles

Vinification : Égrappage, fermentation en levures indigènes en fûts de chêne, macération de 30 jours avec pigeages et fermentation malolactique

Elevage : 12 mois en fûts de chêne et 12 mois en cuve béton

Dégustation

Robe : Dense, noire, reflets violets foncé

Nez : Fruits noirs, mûre, myrtille, torréfaction

Bouche : Ample, riche, finement boisé et tannique

Garde : 20 ans

Température de service : 16°

HISTOIRE DU DOMAINE

C'est en 1993, à la sortie de l'école d'oenologie, que Christine Dupuy reprend les 6 ha de vignes familiales et devient alors la plus jeune viticultrice de l'appellation. 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. La base c'est le terroir... Un terroir avec de l'argile, des galets qui permettent de garder la chaleur et une bonne exposition et ensuite vient le travail du vigneron. 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 riches en fruit, en couleur, des vins profonds à la structure charnue et savoureuse.

