

histoire de vin **Madiran**

Cuvée Tradition



"Le vin est la caverne de l'âme". (Erasme)

les vendanges

Elles sont manuelles afin de sélectionner le raisin pour la qualité future du vin.

l'égrappage

Il est total, ce qui diminue la présence de tannins herbacés dans le vin. Puis les raisins sont foulés pour favoriser l'extraction des polyphénols.

la cuvaison

21 jours

la fermentation alcoolique

La maîtrise des températures permet un bon déroulement de la fermentation alcoolique qui s'effectue surtout dans des cuves inox. Ainsi, l'on préserve le fruité et la finesse des vins.

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

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

l'assemblage

Le Madiran naît de l'assemblage harmonieux des cépages suivants :

- 70% Tannat
- 20% Cabernet Franc
- 10% Cabernet Sauvignon

le collage

En fin d'élevage, le vin est légèrement collé.

la filtration

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

Notre conseil : La Cuvée Tradition servie à 16° accompagne très bien les grillades, la charcuterie, et tous les plats gascons riches en goût... C'est un vin à boire dès à présent pour profiter pleinement des arômes de fruits noirs.


DOMAINE
Sergent

DOMAINE SERGENT - 32400 MAUMUSSON

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