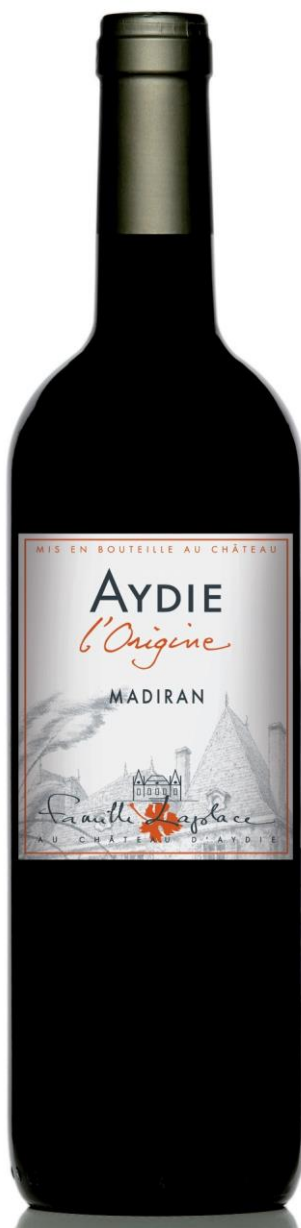


AYDIE *l'Origine*

MADIRAN



APPELLATION AOP Madiran

TERROIR Les vignes sont situées sur des coteaux argilo-calcaire.

CÉPAGES 70% Tannat
30 % Cabernet

VINIFICATION Vinification entre 22° et 24° par parcelle et par cépage.
Macération de 10 à 20 jours selon les cépages.

ÉLEVAGE Élevage de 12 mois à 15 mois en cuves.

DÉGUSTATION Robe rouge foncé, limpide et brillante. Nez complexe avec des arômes de fruits rouges et noirs (cerise, mûre, framboise), des nuances florales (violette) et des épices (poivre, vanille).
Bouche ample et agréable qui révèle des tannins tout en rondeur. La finale est très fruitée. Un vin franc et généreux.

ACCOMPAGNEMENT À déguster légèrement rafraîchi (16°) à toutes les saisons sur des salades campagnardes, des grillades ou une tarte aux fruits rouges.