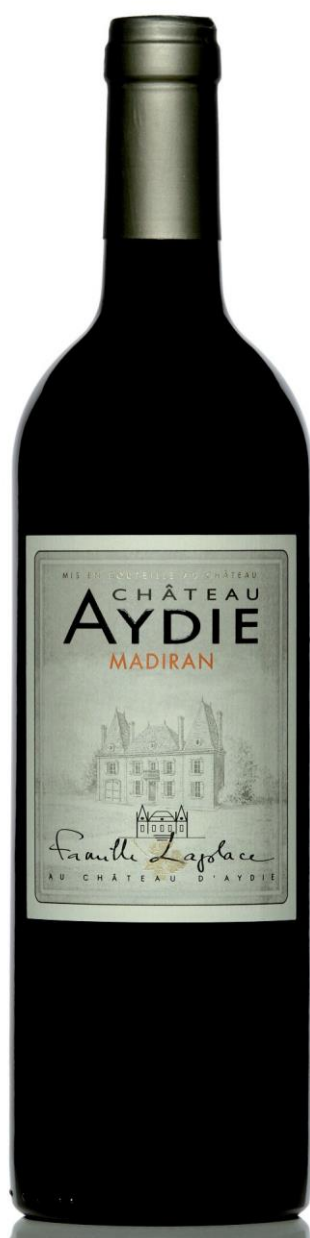


# CHÂTEAU AYDIE

MADIRAN



**APPELLATION** AOP Madiran

**TERROIR** Les raisins proviennent de vignes de plantées sur des coteaux :  
Argilo-calcaires... Terroir de Saint Lanne  
Argilo-graveleux... Terroir d'Aydie  
Argilo à galets... Terroir de Moncaup

**CÉPAGE** Tannat

**VINIFICATION** Vinification à une température de 25° à 30°..  
Macération pré-fermentaire à froid (10-12°) de 5 jours en cuve bois.  
Macération longue de 25 à 30 jours.  
Extraction par pigeage et remontage.  
40 mois d'élevage avant mise en bouteille

**DÉGUSTATION** La robe, d'une teinte rouge rubis, est profonde et intense. Nez fin, élégant et complexe, où se mêlent des arômes de fruits noirs et de café.  
En bouche, une matière agréable, mûre avec des tannins soyeux et un boisé fin et précis. C'est un Madiran exceptionnel à la fois puissant et complexe qui possède un potentiel hors norme. Il supportera aisément 8 à 10 ans de vieillissement.

**ACCOMPAGNEMENT** Servir à 18°C, il accompagne des gibiers, des viandes rouges ou des côtes de porc Noir de Bigorre.