



## CARTE D'OR

### MADIRAN, ROUGE, 2014

<b>CÉPAGES :</b>	Tannat - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon
<b>VIGNOBLE :</b>	Cette cuvée d'assemblage de terroirs est présente dans les trois départements constituant l'appellation d'Origine Madiran en tirant parti harmonieusement de tous les types de sols.
<b>TRAVAIL A LA VIGNE :</b>	Conduite traditionnelle rigoureuse, taille guyot ou cordon de Royat à 2 bras, ébourgeonnage et pincement précoce des grappes, palissage, effeuillage manuel précoce, vendanges en vert (8 grappes par cep environ). Les sols sont enherbés et travaillés un rang sur deux afin de permettre une concurrence hydrique modérée et l'installation en profondeur du système racinaire. La protection du vignoble est raisonnée grâce à des outils et techniques de dernière génération.
<b>VINIFICATION :</b>	Les différents cépages récoltés à maturité optimale sont vinifiés séparément. Après une macération préfermentaire de 24 heures, l'extraction est effectuée par remontages et délestages légers pour privilégier l'expression naturelle des vins de la zone. La température de fermentation alcoolique est régulée autour de 24 à 25°C pour favoriser l'expression du fruit. Fermentation malolactique naturelle. La macération totale n'excède jamais 15 jours.
<b>ELEVAGE :</b>	Après fermentation malolactique, un pré-assemblage est réalisé et l'élevage démarre principalement en cuves béton ou en cuve inox avec une micro oxygénation douce pour préserver le fruit. Des soutirages réguliers (tous les 3 mois) complètent l'élevage nécessaire à l'expression noble et tout en nuance des vins de Madiran.
<b>DEGUSTATION :</b>	La robe profonde dévoile déjà la générosité du vin. Le nez, retenu et élégant, rappelle la mûre et le tabac blond, arômes typiques de l'assemblage noble du Tannat et des Cabernets pyrénéens récoltés à juste maturité. La bouche présente la richesse des vins de Madiran en laissant une grande place à la fraîcheur et à l'équilibre. Ce vin révélera simplement tous les accords classiques de la cuisine traditionnelle du Sud-Ouest France (charcuterie fine, viandes rouges juteuses, volailles rôties...)
<b>PRIX TTC DEPART CAVE :</b>	4.50€
<b>PRIX TTC REVENDEURS CONSTATE :</b>	
<b>POINTS DE VENTE :</b>	<i>Grande Distribution - GD</i>

**Plaimont Producteurs – 32400 SAINT-MONT**

**05 62 69 62 87 – [www.plaimont.com](http://www.plaimont.com) – [j.legrand@plaimont.fr](mailto:j.legrand@plaimont.fr)**