



SEIGNEURIE DE CROUSEILLES

MADIRAN, ROUGE, 2014

CÉPAGES :	Tannat - Cabernet Sauvignon
VIGNOBLE :	Le vignoble est composé de près de 21 hectares, divisés en 39 parcelles. Ces dernières se situent sur les villages de Crouseilles et de Lasserre, sur une zone qui correspond à l'ancienne seigneurie de Crouseilles du 14ème siècle. La majorité se trouvent sur les lieux-dits de Toulet et du Haget. 12 vigneron s'attachent à façonner des parcelles aux sols d'argiles à gravettes. Quelques veines d'argiles bigarrées se distinguent à mi-coteaux. Faisant face aux Pyrénées, elles sont orientées pour certaines à l'Est, d'autres au Sud-Est.
TRAVAIL A LA VIGNE :	La moyenne de plantation de ces parcelles est dense (4500 ceps/hectare). Le rendement est de 45 hectolitres à l'hectare. La conduite traditionnelle et rigoureuse doit répondre à des critères dits "haut de gamme" : taille guyot simple et double, ébourgeonnage, palissage, effeuillage précoce, vendanges en vert...autant de travaux effectués patiemment à la main. Les vendanges, entièrement manuelles, sont déterminées à l'issue d'un contrôle précis de la maturité. La préservation de la biodiversité et la prise en compte de l'environnement guident le vigneron dans la gestion des parcelles : par exemple, depuis plusieurs années, 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.
VINIFICATION :	Seules les grappes de raisins issues des parcelles classées Haut de gamme intègrent la cuvée. Au chai, l'égrappage est intégral. 4 à 5 lots homogènes sont vinifiés, élevés, de manière séparée afin de conserver la personnalité de chaque profil jusqu'à l'assemblage final. Après une macération préfermentaire à froid de 24 heures, la vendange est vinifiée traditionnellement afin d'obtenir une qualité optimale de couleur, de structure et de composés aromatiques : remontages légers, température contrôlée de 26°C, 20 à 25 jours de macération et fermentation alcoolique, fermentation malolactique, dégustations quotidiennes. Un savoir-faire mis en œuvre artisanalement.
ELEVAGE :	Un élevage de 12 mois est effectué en fût de chêne français (30% en barriques neuves, le reste en barriques de 1 à 2 ans). Afin de parfaire son profil qualitatif, cette cuvée est élevée pendant un an et demi dans notre chai, soit bien au-delà de l'élevage obligatoire exigé par l'appellation AOC Madiran.
DEGUSTATION :	La robe est rouge sombre et tend vers le noir. Les arômes de fruits rouges bien mûrs (notes de fruits à l'eau de vie) sont associés à des notes de réglisse. En bouche, l'attaque est ferme, la structure est onctueuse et souple. L'équilibre et une finale aromatique font de ce vin un des plus accessibles dans notre catégorie Madiran Grands Vins. Grâce à un élevage long dans notre chai, ce vin peut s'apprécier dès sa jeunesse tout en ayant un bon potentiel de vieillissement. A déguster pour des occasions spéciales sur du magret de canard, de la viande rouge (Blonde d'Aquitaine), du filet mignon de porc laqué, du fromage des Pyrénées ou lors d'un repas convivial.
PRIX TTC DEPART CAVE :	9.00€

PRIX TTC REVENDEURS CONSTATE :	
POINTS DE VENTE :	<i>Grande Distribution - GD</i>

Plaimont Producteurs – 32400 SAINT-MONT
05 62 69 62 87 – www.plaimont.com – j.legrand@plaimont.fr