



Madiran

Le vin épanoui du Sud-Ouest

TRADITION CHATEAU PEYROS

MADIRAN 2015

CÉPAGES :	<i>Tannat 70% cabernet franc 30%</i>
VIGNOBLE :	<i>Vignoble le plus au sud de l'aoc, sur une exposition plein sud et sud-sudest. Les sols sont des argiles à gravettes et des moraines pyrénéennes issues des glaciations.</i>
TRAVAIL A LA VIGNE :	<i>Taille en guyot simple pour les tannats et en double pour les cabernets. Enherbement 1 rang sur 2 et couvert végétal d'engrais vert pendant l'hiver, remplacé par un travail du sols au printemps.</i>
VINIFICATION :	<i>Vinification traditionnelle en cuve inox, extraction par remontage, macération longue de mini 3 semaines. Micro oxygenation sous marc.</i>
ELEVAGE :	<i>Elevage des cabernets en cuve inox. La moitié des tannats passe en barriques pendant 12 mois et l'autre moitié reste en cuve inox.</i>
DEGUSTATION :	<i>Vin rouge au nez fruits frais. L'attaque en bouche est ample, avec du gras et de la sucrosité. Vin équilibré et facile à déguster. Vin à la structure légère, assez souple et aux tannins fondus. .</i>
PRIX TTC DEPART CAVE :	8
PRIX TTC REVENDEURS CONSTATE :	8
POINTS DE VENTE :	<i>CHR Grande Distribution (leclerc) Caviste Nicolas caviste</i>

Coordonnées

Adresse, téléphone, site internet et mail