



# Madiran

Le vin épanoui du Sud-Ouest

## **DAMIENS TRADITION DOMAINE DAMIENS**

**MADIRAN, ROUGE, 2015**

<b>CÉPAGES :</b>	<i>Tannat 80%, Cabernet Franc 10%, Cabernet Sauvignon 10% - Age des vignes : 10 à 40 ans - 45 hl/ha</i>
<b>VIGNOBLE :</b>	<i>Exposé Sud/Sud-Est sur Aydie. Sous-sol argileux et horizon de surface limono graveleux riche en manganèse.</i>
<b>TRAVAIL A LA VIGNE :</b>	<i>Approche pédologique du travail des sols (méthode Hérody), recherche du meilleur équilibre végétatif par le labour ou l'enherbement, il n'y a pas de recette. Ebourgeonnage, dédoubleage, effeuillage systématique et vendange en vert si nécessaire. Taille Guyot. Certifié bio depuis 2014.</i>
<b>VINIFICATION :</b>	<i>La qualité de la pellicule du Tannat (dégustation) détermine la date de récolte qui peut être mécanique pour atteindre l'optimum de maturité. Le Cabernet est également vendangé à surmaturité. Erraflage total, vinification de cépages et parcelles séparés, macération préfermentaire à froid (8 à 10°), travail du marc par délestage intense en début de fermentation en cuve inox, macération finale à chaud (28°). 25 à 30 jours de macération. Assemblage des parcelles et des cépages avant fermentation mallolactique qui se fait naturellement au printemps, gage de fraîcheur, d'équilibre et de stabilité.</i>
<b>ELEVAGE :</b>	<i>18 mois en cuve 85% et barriques 15%.</i>
<b>DEGUSTATION :</b>	<i>Nez de fruits rouges murs. Bouche charnue, équilibrée, fruitée. Fin de bouche structurée avec une bonne longueur. Servir à 16/17° été comme hiver.</i>
<b>PRIX TTC DEPART CAVE :</b>	<i>7.00 € TTC</i>
<b>PRIX TTC REVENDEURS CONSTATE :</b>	
<b>POINTS DE VENTE :</b>	<i>Cavistes – CHR – GD</i>

**SCEA BEHEITY**  
**Domaine DAMIENS**  
**Vigneron à Aydie 64330**  
**Tél. : 05.59.04.03.13 – Fax : 05.59.04.02.74**  
**[domainedamiens64@gmail.com](mailto:domainedamiens64@gmail.com)**  
**<http://domainedamiens.e-monsite.com>**  
**Contact : BEHEITY Pierre-Michel**