



OSTAU D'ESTILE

MADIRAN, ROUGE, 2015

CÉPAGES :	Tannat
VIGNOBLE :	La diversité des terroirs de l'appellation s'expriment dans une complémentarité unique au travers de cette cuvée. Les parcelles de pied de coteaux offrent une vendange privilégiant l'expression aromatique des cépages de l'appellation (fruits noirs, épices) alors que les vignes situées en haut de coteaux, avec une présence régulière de galets, contribuent grandement à la richesse de ce vin.
TRAVAIL A LA VIGNE :	Le mode de taille (Guyot ou Royat) est adapté en fonction des caractéristiques des cépages qui sont conduits traditionnellement. Différents travaux en vert (suppression des contre-bourgeons, épamprage, effeuillage et vendange en vert) contribuent à maintenir un bon état sanitaire tout en optimisant le potentiel qualitatif de la vendange. Un suivi régulier et des outils de dernières générations permettent de raisonner la protection du vignoble. Les rangs sont généralement enherbés pour limiter la vigueur sauf dans les zones plus stressantes ou le travail d'un rang sur deux réduit la contrainte hydrique. Les cépages les plus délicats, comme le Tannat, sont vendangés à la main pour respecter l'intégrité des baies jusqu'au chai.
VINIFICATION :	Les différents cépages sont récoltés à pleine maturité phénolique puis vinifiés séparément. Une macération préfermentaire de 48h favorise la diffusion des arômes et de la couleur. Des remontages légers associés à des pigeages et un délestage assurent une extraction maîtrisée jusqu'à mi-fermentation. Au départ de la fermentation alcoolique, la température est maintenue autour de 22°C puis elle augmente jusqu'à 26°C. La macération des Tannat n'excède pas 25 jours et 20 jours pour le Cabernet franc et le Cabernet sauvignon afin de conserver la rondeur et l'équilibre des tanins. Après avoir écarté les vins de presses, la fermentation malolactique s'opère naturellement. Les vins sont ensuite assemblés.
ELEVAGE :	Après la fermentation malolactique, une partie des vins est élevée en fûts pendant 11 à 14 mois au cours desquels plusieurs soutirages, généralement trois, sont effectués. Seules des barriques de chêne français de 2 vins sont sélectionnées pour préserver l'équilibre du fruit. L'autre moitié est élevée en cuve béton pour laisser s'exprimer le fruit. Afin d'apporter du liant à la cuvée, les lots de vin sont ensuite assemblés pour s'harmoniser pendant 4 à 6 mois en cuve inox.
DEGUSTATION :	Belle tenue en finale avec beaucoup de rondeur. Un madiran moderne et bien équilibré. Idéal avec de l'agneau, du boudin noir ou des viandes grillées.
PRIX TTC DEPART CAVE :	6.90€
PRIX TTC REVENDEURS CONSTATE :	
POINTS DE VENTE :	<i>Café Hôtel Restaurant - CHR</i>

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