



ALTEUS

MADIRAN, ROUGE, 2012

CÉPAGES :	Tannat - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc
VIGNOBLE :	Les plus belles parcelles situées sur la veine de Maucor sont sélectionnées pour cette cuvée. La surface de galets permet d'atteindre une pleine maturité phénolique, critère primordial pour retrouver les meilleures expressions du Tannat. L'ensoleillement dont bénéficient les parcelles en haut de coteaux participe au maintien d'un microclimat sain. Les argiles à gravette localisées sur ces étages paysagers amènent une structure des plus soyeuses à ce vin tout en maintenant un équilibre par sa fraîcheur.
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 vendanges 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 dernière génération permettent de raisonner la protection du vignoble. L'enherbement est piloté de manière à assurer une alimentation hydrique satisfaisante pour la plante et optimiser le potentiel aromatique des raisins. 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 l'extraction en début de fermentation. Les températures sont maîtrisées tout au long de la fermentation alcoolique. Démarrant à 22°C, l'activité des levures engendre une hausse maîtrisée des températures jusqu'à 26°C. Afin de favoriser la diffusion des arômes et des tanins les plus qualitatifs, la macération des Tannat n'excède pas 25 jours et 20 jours pour le Cabernet sauvignon et le Cabernet franc. Après écoulage, les vins de presse sont écartés. La fermentation malolactique s'opère naturellement participant ainsi à l'équilibre et la rondeur de ces vins. Elle se déroule de novembre à mars suivant les cuves.
ELEVAGE :	Après la fermentation malolactique, un assemblage est réalisé. Le vin est élevé en barriques de chêne français renouvelées par tiers (30% fût neuf) durant 11 à 14 mois. Environ trois soutirages sont effectués au cours de cette période qui se poursuit par 4 mois d'élevage en cuve inox pour apporter de l'harmonie à cette cuvée.
DEGUSTATION :	On apprécie immédiatement la fraîcheur du fruit couplée d'une générosité bien équilibrée. Des notes épicées et boisées viennent compléter ce vin unique et stylé. Ce vin rouge accompagne à merveille les palombes rôties. Il s'accorde aussi parfaitement avec un carré d'agneau braisé.
PRIX TTC DEPART CAVE :	19.20€
PRIX TTC REVENDEURS CONSTATE :	

POINTS DE VENTE :	Grande Distribution - GD
------------------------------	--------------------------

Plaimont Producteurs – 32400 SAINT-MONT

05 62 69 62 87 – www.plaimont.com – j.legrand@plaimont.fr