



PLENITUDE

MADIRAN, ROUGE, 2014

CÉPAGES :	Tannat - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc
VIGNOBLE :	Le Madiran Plénitude est issu du terroir de Viella, Cannet et Maumusson-Laguian dans le Gers, un terroir d'argiles qui confèrent au vin un caractère puissant et structuré. Les tannins et anthocyanes présents dans ce vin sont typiques de ce terroir si complexe. Seulement 5ha soigneusement sélectionnés sont consacrés à cette cuvée.
TRAVAIL A LA VIGNE :	Le Madiran Plénitude bénéficie des soins d'avant garde maintenant classiques aux Producteurs Plaimont. De nombreux travaux en vert sont réalisés, et la taille en éventail permet d'obtenir une maturité parfaite des raisins. Un contrôle de maturité est effectué régulièrement sur chaque parcelle. La vendange est évidemment manuelle.
VINIFICATION :	Les différents cépages sont vinifiés séparément. Une macération de 20 à 30 jours est suivie par un pigeage régulier pour une extraction en douceur. Un écoulage du vin de goutte est également réalisé.
ELEVAGE :	La fermentation malolactique est contrôlée et réalisée en barriques, puis le vin est élevé en fûts de 225 litres pendant 12 à 14 mois.
DEGUSTATION :	Ce vin solaire est une expression contemporaine de haut vol de l'expression du cépage Tannat. Nez riche et complexe où le cassis et la mûre se mêlent harmonieusement aux arômes de figue sèche, quetsche et épices douces. A l'agitation, apparaissent clou de girofle, tabac et cuir. Bouche construite sur des tannins typiques et enrobés. Des notes de pruneau confit et de cerise noire marqueront le tout. L'ensemble est d'une élégante complexité et la finale longue et chaleureuse. Rôti de marcassin aux airelles, coq au vin, ou civet de lièvre.
PRIX TTC DEPART CAVE :	16.90€
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