



GREVIERE

MADIRAN, ROUGE, 2014

CÉPAGES :	Tannat - Cabernet Sauvignon
VIGNOBLE :	<p>Issu d'un terroir qui constitue une originalité géologique de Madiran, les argiles graveleuses anciennes. Ces argiles contiennent des gravettes qui améliorent le drainage de l'eau et l'assainissement des sols. On les retrouve au coeur des coteaux très pentus de l'appellation, exprimant le classicisme madiranaise dans ce qu'il représente de plus noble.</p> <p>Climat tempéré à forte influence océanique, qui conditionne des hivers peu rigoureux et des étés chauds à épisodes orageux.</p>
TRAVAIL A LA VIGNE :	<p>Taille : Guyot simple.</p> <p>Maîtrise de la vigueur : Avril à septembre.</p> <p>Enherbement un rang sur deux, un rang sur deux travaillé à la sortie de l'hiver - alternance des rangs travaillés/enherbés d'une année sur l'autre.</p> <p>Ebourgeonnage : Début mai</p> <p>Effeuilage : Juin – Manuel côté Est (soleil levant)</p> <p>Palissage : Mai-Juillet</p> <p>Eclaircissage ou vendange en vert : juillet-début août.</p> <p>Contrôle de maturité : Septembre</p> <p>Vendanges : Mi Octobre – Manuelles.</p>
VINIFICATION :	<p>Eraflage – foulage</p> <p>Macération en cuve thermorégulée.</p> <p>Fermentation malo-lactique : en cuve.</p>
ELEVAGE :	Elevage : 12 mois en fûts dont 1/3 neufs, 1/3 de 1 vin et 1/3 de 2 vins.
DEGUSTATION :	<p>Robe rouge grenat intense et profonde. Nez élégant et puissant, notes de cassis. Tannins charpentés, fraîcheur en bouche, finale généreuse sur des notes de bâton de réglisse. Belle représentation du terroir classique de Madiran. Gibiers à plumes, gigot d'agneau de sept heures.</p>
PRIX TTC DEPART CAVE :	12.45€
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