

# Odé d'AYDIE

MADIRAN



**APPELLATION** AOP Madiran

**TERROIR** Les raisins proviennent de vignes plantées sur des coteaux :  
Argilo-calcaires... Terroir de Saint Lanne  
Argilo à galets... Terroir de Moncaup

**CÉPAGE** Tannat

**VINIFICATION** Vinification à une température de 25°  
des parcelles séparément  
Macération pré-fermentaire à froid  
(10-12°) de 3 à 5 jours en cuve bois.  
Macération longue de 20 à 25 jours.  
Extraction par remontage.

**ÉLEVAGE** Elevage de 24 mois en cuves bois et  
cuves béton

**DÉGUSTATION** La robe d'un rouge profond et intense.  
Le nez est fin aux arômes de fruits  
noirs (myrtille et mûre) et de fruits frais  
(framboise, crème de cassis) et ils  
dominent les nuances épicées.  
Un vrai vin de charme, où  
puissance rime avec élégance.  
Il pourra aussi vieillir facilement 3 à 7  
ans.

**ACCOMPAGNEMENT** Servir à 18° sur des charcuteries de  
terroir, un steak tartare, un rôti de  
bœuf, des côtes d'agneau, un magret  
de canard grillé, une pintade, une  
omelette aux cèpes, certains gibiers et  
des fromages de brebis.