



Pays France Région : Sud Ouest

Sous région :

Cépage(s): Tannat 100%, vignes de 120 ans !

Note de dégustation :

Le nez intense libère des notes fruitées (cerise) et épicées. L'attaque est franche, la bouche est pleine, généreuse. Le bel équilibre entre densité et fraîcheur reflète la force de ce terroir alors que les tanins, surprenants par leur finesse, traduisent l'âge de ces vignes. Les arômes de fruits murs s'expriment sous une matière soyeuse pour laisser place à une finale suave tout en longueur

Température de service : 16 C

16 C

Potentiel de garde : Suggestion(s) gastonomique : 15 ans dans une bonne cave



Copeaux fins de jambon de pays, magret de canard unilatérale, tartare de boeuf truffé, ragout de cuisses de pigeonneaux et poitrine sautée.

Commentaires du sommelier :

Le Phylloxéra est apparu relativement tôt dans le Sud Ouest de la France, puis s'est développé de manière galopante dans les années 1870. Ainsi, la majeure partie du vignoble fût décimée. Quelques années plus tard, la culture viticole de la région s'est peu à peu remise en place, mais, avec des méthodes différentes qui aspiraient à un vent de modernité. La parcelle de la "Madeleine" a, fut une des premières replantées après le phylloxéra, donc, dès 1880 selon les experts ampélographes



Puissance













