

Domaine Labranche Laffont Madiran "Les Préphylloxériques" rouge 2010



Prix du produit :

354,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): C. Dupuy (LABRANCHE-LAFFONT)

Millésime: 2010

Appellation: Madiran

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Préphylloxériques

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Cépage dominant: tannat

Description brève du produit :

La cuvée d'exception produite uniquement dans les grands millésimes. Ces vignes uniques de tannat datent d'avant le Phylloxéra (vers 1870 !) et produisent très peu de baies hyper concentrées, comme le vin de grande garde qui en résulte. **16/20** et **coup de coeur** RVF.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DNE LABRANCHE LAFFONT
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Madiran "Les Préphylloxériques" 2010 du Domaine Labranche Laffont :

Guide RVF des Meilleurs vins de France 2018 (août 2017) : 16/20 + **coup de coeur**. *La cuvée préphylloxérique reste un moment d'exception. Le nez profond, aux notes de cuir et de goudron portées par la densité des tanins de ce vin charnu et ouvert, laisse s'échapper des effluves de fruits noirs. L'allonge surprend par sa minéralité. A carafier impérativement.*

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 15/20. *Excellent équilibre en alcool et en tanin, arômes frais de poivron rouge, très bonne construction en bouche, vin sincère et d'appel universel. Apogée : 2014-2020.*

Guide RVF des Meilleurs vins de France 2017 (août 2016): 16/20. Le madiran Préphylloxériques 2010 dévoile encore plus de force. Laissez-le encore deux ans en cave.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Encépagement : 100% tannat préphylloxérique

Âge moyen des vignes : vignes plantées il y a plus de 120 ans

Vinification : dans les plus grandes années, ces raisins sont vinifiés à part et donnent naissance à un vin d'une complexité, finesse et longueur exceptionnelles.

Vin : ce vin est l'un des derniers témoins de la saveur originelle du tannat.