

Domaine Labranche Laffont Madiran "Vieilles Vignes" rouge 2014



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

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

Millésime: 2014

Appellation: Madiran

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Vieilles Vignes

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Cépage dominant: tannat

Description brève du produit :

Hors cuvée exceptionnelle prépylloxérique, voici LA cuvée "haut de gamme" du domaine le plus coté à Madiran, fine et structurée à la fois. Ces vieilles vignes de cépage tannat (>50 ans!) permettent d'atteindre une élégance rare à Madiran.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Labranche Laffont Madiran "Vieilles Vignes" 2014

Le Point "spécial vin" (sept. 2018, sélection de madirans haut de gamme goûtés à l'aveugle) : 16/20. *Fruits rouges, épices, cannelle, riche, complexe, juteux, tanins fermes, bonne matière, finale fringante.*

Guide RVF des meilleurs vins de France 2020 (août 2019) : 15,5/20. *Les rouges ont gagné en maturité à l'élevage et, construits autour d'une ossature confortable, laissent entrevoir de bons équilibre.*

Guide Bettane Desseauve 2018 : 15/20. *Un classique de l'appellation, un fruité intense se mêle aux arômes d'élevage en barriques neuves, un vin puissant à attendre quelques années. Apogée de 2019 à 2029*

Fiche technique rédigée par le domaine :

NOMBRE DE BOUTEILLES : 20 000 bouteilles

VEILLISSEMENT OPTIMUM : de 5 à 10 ans

SOLS : argilo calcaire

SURFACE DE PRODUCTION : 4 ha

AGE DES VIGNES : 55 ans

RENDEMENT : 42 hl/ha

RECOLTE MANUELLE

ENCEPAGEMENT : 100% Tannat

VINIFICATION : Eraflage total. Macération préfermentaire et extraction par pigeage. Cuvaion de 30 jours. Les vins de presse sont écartés. La cuvée est descendue en barrique et élevée sans soufre jusqu'au printemps suivant où se déclenche naturellement la fermentation malolactique. Cette première partie de l'élevage sans soufre garantit la préservation du fruit et la fermentation malolactique en barrique. Un boisé parfaitement fondu