

Domaine Labranche Laffont Madiran "Vieilles Vignes" rouge 2016



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

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

Millésime: 2016

Appellation: Madiran

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Vieilles Vignes

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Guide Hachette: ** (remarquable)

Cépage dominant: tannat

Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

15,5/20 RVF. 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" 2016

Guide Hachette des vins 2021 (oct. 2020) : "2*/3, vin remarquable". *Robe sombre et dense, rouge grenat. Nez riche et intense, à la fois fruité et boisé : fruits en confiture, à l'eau-de-vie, épices. Attaque charnue, puis une grande matière, puissante et structurée par des tanins de qualité jusqu'en finale. Un madiran généreux.*

Guide RVF des meilleurs vins de France 2019 (août 2018) : 15,5/20. *Concentré et dense, plus structuré. Attaque nette, fruité généreux, plus de matière et de densité. Tanin soyeux, belle mâche, fruit intense, plus de fond, très beau potentiel de garde, longueur suave et fruitée. Apogée : 2022-2025.*

Guide Bettane Desseauve 2019 (août 2018) : 14,5/20. *Nez fruité, bouche stricte, toute la concentration des vieilles vignes qu'il va falloir attendre. Apogée de 2021 à 2026.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

VIEILLISSEMENT 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. Cuvaïson 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.