

Domaine Labranche Laffont Madiran "Vieilles Vignes" rouge 2017



Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

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

Millésime: 2017

Appellation: Madiran

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Vieilles Vignes

RVF: 92/100

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Cépage dominant: tannat

Description brève du produit :

92/100 RVF. Hors cuvée exceptionnelle préphylloxérique, 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" 2017

Guide RVF des meilleurs vins de France 2022 (sept. 2021) : **92/100**. *Le nez est remarquable de franchise et de fruit, le tannat éraflé à 100% et vieilli livre une sève particulière, sur un cassis à la pointe fumée, sanguin, juteux. Le tanin de velours côtelé s'exprime davantage sur la fraîcheur, sans jouer des coudes, et borde la dégustation. Apogée : 2021-2030.*

Guide Bettane Desseauve 2021 (août 2020) : **14,5/20**. *Si au nez il peut être déconcertant, en bouche il se déploie et convainc. Un rouge dans un style traditionnel, dense, généreux et équilibré. La cerise règne en maître sur ce vin encore jeune, mais avec de la garde il gagnera en complexité.*

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.