

# 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 préphyllloxérique, 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 CUVEES 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. Cuvaison 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.