

# Domaine Labranche Laffont Madiran "Vieilles Vignes" rouge 2018 (3 bouteilles)



**Prix du produit :**

**63,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: SUD-OUEST

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

Millésime: 2018

Appellation: Madiran

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Vieilles Vignes

Cépage dominant: tannat

Alcool (%/vol.): 13

## **Description brève du produit :**

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**

**Domaine Labranche Laffont Madiran "Vieilles Vignes" 2018**

**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. Cuaison 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.