

Domaine Labranche Laffont Madiran "Vieilles Vignes" rouge 2019



Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST
Vigneron(ne): C. Dupuy (LABRANCHE-LAFFONT)
Millésime: 2019
Appellation: Madiran
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Vieilles Vignes
RVF: 93/100
Cépage dominant: tannat

Description brève du produit :

93/100 RVF : "Un équilibre parfait". 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 CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Labranche Laffont Madiran "Vieilles Vignes" 2019 :

La Revue du Vin de France (HORS-SÉRIE - MAI 2024) : 93/100. "Un équilibre parfait entre les

arômes de fruits et la puissance. La chair, élégante et généreuse, se montre d'une expressivité folle. Le tannat sur son trente-et-un prend de la hauteur.".

La Revue du Vin de France (été 2023) : **93/100.**

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.