

Domaine Labranche Laffont Madiran "Les Préphyllloxériques" rouge 2015



Prix du produit :

360,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

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

Millésime: 2015

Appellation: Madiran

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Préphyllloxériques

RVF: 95/100

Cépage dominant: tannat

Description brève du produit :

Coup de coeur et 95/100 RVF. La cuvée d'exception produite uniquement dans les grands millésimes. Ces vignes uniques de tannat datent d'avant le Phylloxéra (vers 1870 !) et produisent très peu de baies hyper concentrées, comme le vin de grande garde qui en résulte.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DNE LABRANCHE LAFFONT

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Madiran "Les Préphyllloxériques" 2015 du Domaine Labranche Laffont

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **Coup de coeur et 95/100.** Cette dimension, évoquant tour à tour la fève de cacao et le sol en terre battue, est portée à son acmé dans la cuvée préphyllloxérique 2015, un vin sanguin et pénétrant, terrien

sans la moindre pesanteur ni maladresse, à la subtilité tannique remarquable, qu'il faut goûter pour comprendre la grandeur du vin de Madiran.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Encépagement : 100% tannat préphyllloxérique

Âge moyen des vignes : vignes plantées il y a plus de 120 ans

Vinification : dans les plus grandes années, ces raisins sont vinifiés à part et donnent naissance à un vin d'une complexité, finesse et longueur exceptionnelles.

Vin : ce vin est l'un des derniers témoins de la saveur originelle du tannat.