

# Domaine Labranche Laffont Madiran "Vieilles Vignes" rouge 2020



Prix du produit :

**120,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: SUD-OUEST

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

Millésime: 2020

Appellation: Madiran

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Vieilles Vignes

RVF: 94/100

Cépage dominant: tannat

**Description brève du produit :**

**94/100 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. Sorti des caves du domaine en juin 2024.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DNE LABRANCHE LAFFONT  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine Labranche Laffont Madiran "Vieilles Vignes" 2020**

---

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : **94/100**. *Éraflé à 100%, Vieilles Vignes se trouve aujourd'hui ramassé sur sa complexité, sur un bouquet ardent et notes de thé noir. Christine Dupuy nous fait voyager dans des saveurs chaleureuses à l'exotisme épicé.*

**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. Cuvaizon 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.