Domaine Labranche Laffont Madiran "Vieilles Vignes" rouge 2015

Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST
Vigneron(ne): C. Dupuy (LABRANCHE-LAFFONT)
Millésime: 2015
Appellation: Madiran
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Vieilles Vignes
RVF: 15/20
Bettane + Desseauve: 15/20
Guide Hachette: ** (remarquable)
Cépage dominant: tannat

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DNE LABRANCHE LAFFONT + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Labranche Laffont Madiran "Vieilles Vignes" 2015

Guide Hachette 2020 (août 2019) : 2*/3 (vin remarquable). *Issu de pur tannat, ce 2015, après trente mois d'élevage, affiche une robe jeune, très sombre, animée de reflets violets. Élégant au nez, il associe les fruits rouges et noirs, une touche florale à un boisé épicé, vanillé, fumé et chocolaté. Ample, généreux, dense et persistant, il s'appuie sur une trame de tanins veloutés et réglissés qui lui assureront une bonne garde. Un vin harmonieux et élégant, proche du coup de coeur.*

Guide RVF des meilleurs vins de France 2018 (août 2017) : 15/20. *Les Madiran proposent de*

beaux jus, aux arômes précis et typés de tannat, dotés de tanins digestes et de beaux amers.

Guide Bettane Desseauve 2019 (août 2018) : 15/20. *Le nez encore discret introduit des arômes de fruits noirs et d'épices qui peuvent rappeler le poivre. La bouche est puissante, d'une belle matière, bien extraite, prometteur. Accords mets vins : Confits de canard ou d'oie, palette et côte de porc, sanglier, magret et canard rôti, cassoulet.* Apogée de 2020 à 2027.

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 garantie la préservation du fruit et la fermentation malolactique en barrique. Un boisé parfaitement fondu

Description brève du produit :

15/20 RVF. Hors cuvée exceptionnelle prépylloxérique, 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.