



VIGNOBLES DE PYRÉNAÏA

Estive rouge

APPELLATION : Vin de France

CÉPAGES : 100% Tannat

TERROIR : Argilo-calcaire de Madiran

PRODUCTION : 4 000 bouteilles

VINIFICATION :

Récolte manuelle en cagettes. Vinification traditionnelle en cuve inox entre 26 et 28°. Extraction par pigeages en début de fermentation alcoolique, cuvaison de 18 jours. Fermentation malolactique en cuve inox.

ELEVAGE:

Elevage de 14 mois en sur lies fines en barriques de 500l et en œufs en terre cuite.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Robe : profonde rouge grenat.

Nez : complexe, fruits noirs, épices et fines notes empyreumatiques.

Bouche : longue et charnue, surprenante par son équilibre, sa fraîcheur et le velouté de sa trame tannique.

CONSEIL D'ACCOMPAGNEMENT :

Un magret à la plancha, une côte à l'Os à la braise ou une palombe au capucin. Température de service conseillée : 18°.

POTENTIEL DE GARDE : 10 ans.

WWW.VIGNOBLESDEPYRENAIA.COM

1, RUE DES ARTISANS

64110 MAZERES-LEZONS FRANCE

