



Madiran Vieilles Vignes
rouge
2003
Domaine Labranche Laffont

Caractéristiques

Région :	Sud-Ouest
Appellation :	Madiran
Encépagement :	100 % Tanat
Age moyen des vignes :	50 ans (dont des vignes préphiloxériques de 150 ans)
Sous-sol :	Argilo calcaire, limoneux
Situation :	En cirque, sud ouest
Production moyenne :	20000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles, tries à la parcelle
Rendement moyen :	45 hl / ha
Vinification :	Eraflage total macération de 28 jours, fermentation alcoolique en cuve
Elevage :	Elevage en barriques 12 mois (dont 25% fûts neufs)
Vinificateur :	Christine DUPUY
Propriétaire :	Christine DUPUY

Analyse

Visuel :	Pourpre très dense.
Olfactif :	Le premier nez est élégant avec des arômes de fruits noirs bien mûrs (de cerises noires, de prunes). A l'aération apparaissent de fines notes boisées mêlées de délicates notes florales.
Gustatif :	L'attaque est volumineuse et dense. Le milieu de bouche présente des tanins onctueux et bien mûrs. Les tanins de l'élevage et ceux du vin sont superbement intégrés et donnent beaucoup de longueur et de puissance au vin.
Global :	Un madiran très puissant et concentré qui ne tombe pas dans le piège de la lourdeur aromatique et gustative du millésime 2003.

Dix-verres

Apogée :	2006 - 2015
Prix estimé à ce jour :	13.50 € TTC – Tarif Club : 11.90 € TTC
Accords mets - vin :	Magret de canard farcis au foie gras
Service :	Servir à 17 °C, carafes 1 heure