

# MADIRAN TRADITION 2017 ROUGE

LABRANCHE LAFFONT



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

A l'image du domaine Labranche Laffont, c'est un vin élégant, fin, et savoureux.

- Tannat 70%
- Cabernet Franc 20%
- Cabernet Sauvignon 10%

## Accords mets et vins

Ce vin sera parfait avec une viande rouge.

## Détails

**Domaine** : Labranche Laffont  
**Couleur** : Rouge  
**Effervescent** : Non  
**Millesime** : 2017  
**Degrès** : 14 %  
**Viticulture** : En conversion  
**Primeur** : Non  
**Bio** : Non  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Tannat  
**Région** : Sud-Ouest  
**Packaging** : carton de 6  
**Appellation** : AOP Madiran

## Dégustation

**Garde** : 10 ans et plus  
**Température de service** : 14° à 15°

## Caractéristiques

**Terroir** : Argilo-limoneux à gravette  
**Cépage** : 70% Tannat, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon  
**Vendange** : Manuelles  
**Viticulture** : En conversion biologique  
**Vinification** : Eraflage total, cuvaison de 18 jours, température de fermentation de 28 à 30°  
**Elevage** : 18 mois en cuve béton

## HISTOIRE DU DOMAINE

C'est en 1993, à la sortie de l'école d'oenologie, que Christine Dupuy reprend les 6 ha de vignes familiales et devient alors la plus jeune viticultrice de l'appellation. Adoptée et soutenue par la profession, elle abat un travail étonnant dès le début. Son objectif est simple, élaborer des vins de qualité et lutter contre cette mode de vins stéréotypés. La base c'est le terroir... Un terroir avec de l'argile, des galets qui permettent de garder la chaleur et une bonne exposition et ensuite vient le travail du vigneron. Elle baisse les rendements, adopte les fermentations malolactiques en fûts et s'essaie à la biodynamie sur 2 ha. Elle souhaite laisser s'exprimer au maximum le Tannat pour arriver à des vins typés riches en fruit, en couleur, des vins profonds à la structure charnue et savoureuse.

