



AOP MADIRAN

Domaine Barréjat

Séduction



Cépages : Tannat 60%, Cabernet Franc et Sauvignon 40%

Age des vignes : 40 ans

Sol : Limons sableux et graves noirs

Rendement : 50 à 60 hl/ha

Vinification: Vendanges manuelles

Vinification traditionnelle

Cuaison 18 à 21 jours

Elevage 12 mois en barrique

Titre alcoométrique : 13,5% Vol.

Dégustation :

Il s'agit d'un vin aux arômes de fruits rouges aux quels vient se mêler une note de boisée, Bouche riche, pleine, franche, longue et très beau tannins en finale

Conseil pour la dégustation :

A déguster sur des confits, magrets, civets, fromages, cassoulet.

A déboucher plusieurs heures à l'avance pour des de plus de trois ans. Il est recommandé de les transvaser dans une carafe