



# AOP MADIRAN

Domaine Barréjat

Tradition



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 en cuve

Titre alcoométrique : 13,5% Vol.

Dégustation :

Il s'agit d'un vin aux arômes de fruits rouges aux couleurs intenses, les tannins fondus donnent une bouche à la fois charnue et charpentées

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.

SARL SUD-OUEST DECOUVERTES - Avenue des Potiers - 81600 Montans

Tél. : 05 63 40 80 20 - Fax : 05 63 57 48 56

Sarl au capital de 8 000 € - Siret 491 369 229 00019 APE 4634 Z