



Points de vente :

- Vente directe au domaine du Moulié
- Cavistes
- Salons

A.O.C. Madiran « Chiffre »

Domaine en conversion agriculture biologique classé HVE (Haute Valeur Environnementale)

Dénomination :

A.O.C Madiran « Chiffre » - Millésime : 2012



Assemblage 100% Tannat



Terroir : Sol argileux à gravettes

Exposition : Sud, Sud-ouest



Rendement : 40 hl / ha



Vinification :

Récolte en légère surmaturation

Macération pré-fermentaire à froid (12 -14°C) pendant 6 jours

Température de fermentation: 25°C

Extraction par délestages et remontages

Macération de 5 semaines

Fermentation malo lactique



Elevage :

En barriques de un à deux vins pendant 12 mois. Légère filtration avant la mise en bouteilles après 24 mois d'élevage.



Notes de dégustation :

Ce vin à la robe sombre, intense et brillante vous envoutera par son nez généreux de cassis, cerises noires et d'épices toastées.

La bouche racée et complexe est dominée par des arômes de fruits noirs, de réglisse, de cèdre et un bouquet d'épices le tout porté par des tannins soyeux.



Accord :

Le servir à une température de 16°-17°C.

Il accompagnera tous types de cuisine, la gastronomie du Sud-Ouest mais aussi la cuisine épicée (les currys, les tajines), les belles pièces de bœufs grillées ou encore les desserts au chocolat.



A carafier au moins une heure avant de servir.

Lucie et Michèle Charrier

Domaine du Moulié – 32400 Cannet - Tél : 05 62 69 77 73

Email : domainedumoulié@orange.fr - www.domainedumoulié.com