



MADIRAN 2021 " MAESTRIA " CAVE PLAIMONT

Pays : France
Région : Sud Ouest
Sous région :
Cépage(s) : Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Note de dégustation :

Robe soutenue, de teinte pourpre-violacée (intensité profonde, typique de l'appellation Madiran). Le nez évoque les fruits tels que le cassis, la mûre et le sureau. Il est gourmand, facile et friand. La bouche possède une matière charnue avec un équilibre tout en fraîcheur grâce à la présence d'une belle acidité et de beaux tanins. Un Madiran moderne, déjà très accessible dès ses premières années.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec une pièce de viande rouge servie rouge. (Entrecôte de bœuf, Côte à l'os grillée, ...). Le service plutôt saignant est important surtout avec ce vin dans sa phase de jeunesse. En effet, les tanins présents se marient particulièrement bien avec les protéines d'une viande rouge juteuse servie saignante ou rosée.

Commentaires du sommelier :

Ce Madiran Maestria est une expression magistrale du terroir pyrénéen. Cette cuvée est issue de l'assemblage des secteurs les plus précoces de l'appellation. Le sous-sol argileux est réchauffé par la présence de galets et de graves fines, qui permettent l'expression d'une onctuosité naturelle dans le vin. Les différents cépages sont récoltés à maturité optimale et vinifiés séparément. Après une macération préfermentaire de 48 heures, l'extraction est effectuée exclusivement par pigeage, pour limiter la puissance tannique du vin. La température de fermentation alcoolique est régulée autour de 24 - 25°C pour favoriser l'expression du fruit. La fermentation malolactique est naturelle, et la macération totale n'excède jamais 20 jours. Une partie du vin est élevée en barriques de chêne de 2 vins pendant 12 mois. Dans le verre,



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

