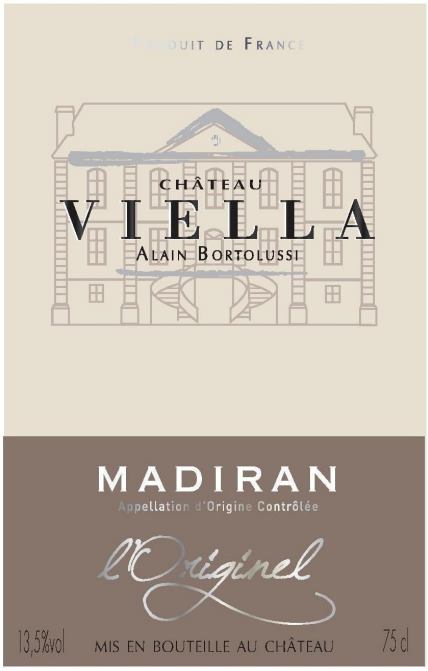
Madiran
L'Originel
Alain Bortolussi
32 400 Viella
Tél. 05 62 69 75 81 — Fax. 05 62 69 79 18



Le vignoble

Situation : Sols argilo graveleux ; rangs sur pentes douces exposés au sud

Cépages : 15 ha de vignes de 15 ans d'âge moyen
60 % Tannat et 40 % Cabernet Franc

Conduite de la vigne : Enherbement partiel et lutte raisonnée sur l'ensemble des parcelles
Traçabilité de la parcelle jusqu'à la bouteille

Rendement : Contrôle à la parcelle par le Syndicat des Vins de Madiran
Rendement moyen de 55 hl/ha (maximum autorisé 60 hl/ha)
Production annuelle : 80 000 bouteilles

La vinification

Vendanges : Vendanges à maturité optimale

Conduite de la vinification : égrappage, foulage, cuvaison longue (28 jours) avec maîtrise des températures, élevage partiel (30%) en barriques pendant 12 mois

Le vin

Assemblage : Le Tannat, cépage caractéristique de l'appellation Madiran, apporte la charpente et la typicité.
Le Cabernet Franc renforce le caractère fruité et rend le bouquet plus complexe.

Dégustation : Belle robe, d'un rouge foncé profond. Le nez, complexe, évoque les raisins mûrs.
La belle attaque se poursuit par des tannins élégants, amples et enrobés.
Ce vin structuré se bonifiera avec quelques années de cave (jusqu'à cinq à sept ans) mais il offre déjà de très bonnes sensations.
À servir à 17-19°C sur des viandes rouges grillées, du magret, des confits ou volailles fermières.