DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Maydie Tannat Vintage

Vin de France
Famille Laplace

Région : Sud-Ouest, France.
Appellation : Vin de France.
Domaine : Famille Laplace.
Cépages : 100% Tannat
Millésime : 2018
À déguster jusqu'en : 2038

Distinctions : Tasted: 93/100

Robe : pourpre dense et profond.
Nez : pruneau, coulis de cassis et de mûre, figue fraîche et chocolat noir, noix et pain d'épices.
Bouche : souple, aux tannins denses mais fins, et des saveurs de liqueur de fruits noirs, figue, chocolat noir, cacao amer et cerise noire dans une jolie finale épicée.
Conclusion : vinifié comme un porto, le Tannat voit ses tannins légendaires joliment radoucis, pour un vin de liqueur très original !
Service : servir à 10°C. Apéritif, mi-cuit au chocolat, fromages persillés.

Terroir :
Les raisins proviennent des vignes plantées sur des coteaux argilo-calcaires.

Vinification :
Les raisins sont éraflés puis mis en cuve de bois, où ils vont macérer à froid pendant quelques jours afin d'extraire un maximum d'arômes et de couleur. La fermentation alcoolique qui se déroule ensuite pendant 3 à 4 jours est stoppée par mutage sur grain avec de l'alcool vinique à fort degré. Macération supplémentaire de 20 à 30 jours et le vin est écoulé en foudre de chêne de 60 Hl.

Élevage :
24 à 36 mois en foudres.

(notes du producteur)

Teneur en alcool : 17%
Contenu et emballage : 50 cl, Carton 6x50 cl
Réf. : 91002 50 2018 **Prix membre :** 20.60
Prix catalogue : 22.90