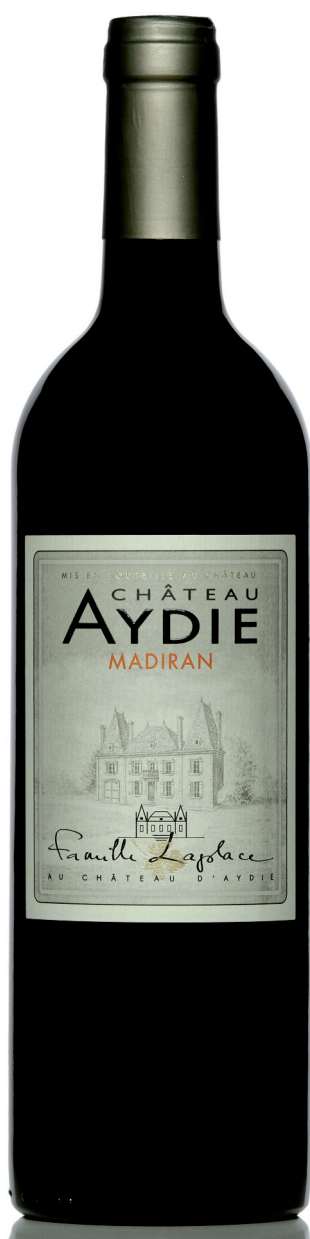


CHÂTEAU AYDIE

MADIRAN



APPELLATION AOP Madiran

TERROIR Les raisins proviennent de vignes de 30 ans d'âge moyen plantées sur des coteaux :
Argilo-calcaires... Terroir de Saint Lanne
Argilo-graveleux... Terroir d'Aydie
Argilo à galets... Terroir de Moncaup

CÉPAGE Tannat

VINIFICATION Vendanges manuelles. Vinification à une température de 25° des parcelles séparément. Macération pré-fermentaire à froid (10-12°) de 5 jours en cuve bois. Macération longue de 30 jours. Extraction par pigeage et remontage.

ÉLEVAGE Élevage de 12 à 15 mois en foudres et en barriques de chêne. Mise en bouteille après 40 mois d'élevage.

DÉGUSTATION La robe est profonde et intense avec une teinte rouge rubis. Nez fin, élégant et complexe, où se mêlent des arômes de fruits noirs et de café. Attaque, bien grasse, suivie d'une matière bien mûre et de tannins soyeux. Bouche avec un boisé fin et précis. C'est un Madiran exceptionnel, fait de puissance et de complexité, qui possède un potentiel hors norme. Il supportera aisément 8 à 10 ans de vieillissement.

ACCOMPAGNEMENT Servir à 18° sur une épaule d'agneau rôtie, une côte de bœuf, un confit d'oie, un couscous épicé, un tournedos de biche, un civet de lièvre, un salmis de palombes, une daube de sanglier ou des fromages de brebis des Pyrénées.