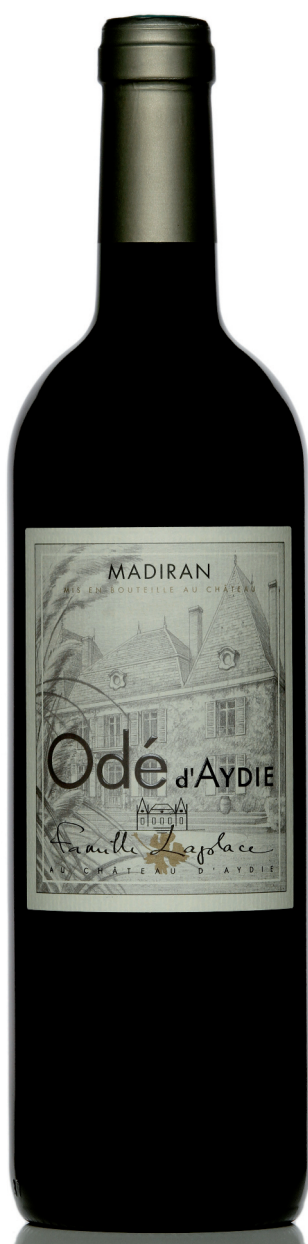


# Odé d'AYDIE

MADIRAN



**APPELLATION** AOP Madiran

**TERROIR** Les raisins proviennent de vignes plantées sur des coteaux :  
Argilo-calcaires... Terroir de Saint Lanne  
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 3 à 5 jours en cuve bois. Macération longue de 30 jours. Extraction par remontage.

**ÉLEVAGE** Elevage de 12 à 15 mois en foudres de chêne et cuves bois. Mise en bouteille après 20 mois d'élevage.

**DÉGUSTATION** La robe, intense, est d'un rouge profond. Le nez est fin. Les arômes de fruits noirs (myrtille et mûre) dominent les nuances épicées. La bouche, d'une plénitude remarquable, possède une mâche tannique d'une rondeur inattendue. La finale, longue, est délicatement vanillée. Un vrai vin de charme, où puissance rime avec élégance. Il pourra aussi vieillir facilement 4 à 6 ans.

**ACCOMPAGNEMENT** Servir à 18° sur des charcuteries de terroir, un steak tartare, un rôti de bœuf, des côtes d'agneau, un magret de canard grillé, une pintade, une omelette aux cèpes, certains gibiers et des fromages de brebis.