



Le Banquet Gourmet AOP Madiran



Encépagement

Tannat, Cabernet Sauvignon

Conduite du vignoble et vinification / Wine Production

Avant la récolte, un contrôle de maturité sur chaque parcelle est opéré. La vendange est ensuite éraflée, puis foulée avant d'être transférée en cuve pour 15 à 21 jours de macération et de fermentation sous contrôle de température. Après cette période, nous procédons à l'écoulage du vin de goutte, puis récupérons le marc pour obtenir le vin de presse. Nous procédons ensuite à un élevage de 24 mois dont 3 mois en barrique avant le soutirage, l'assemblage et la mise en bouteille. Avant leur commercialisation, les bouteilles sont conservées plusieurs mois dans les chais climatisés à l'abri de la lumière.

To start the harvest, we check the maturity of each plot. Harvest is destemmed, pressed and putted into vats for 15 to 21 days of maceration and fermentation with a strict controlled of temperature. After this period, we drain the wine and collect the marc to obtain pressed wine. Then wine aged for 24 months including 3 months in barrels before blending and bottling. Before sells, bottles are stored months in a cool, dark place.



Note de dégustation/ Wine Tasting

Ce vin a une belle robe pourpre et un nez intense et complexe. Souple en bouche, ce vin offre des notes de cassis et griottes, avec une structure puissante aux tannins ronds et épicés. Ce vin est parfait pour accompagner magrets et confits de canard, gibiers, daubes/ragouts, omelettes aux cèpes. Servir à 16°.

This wine has a lovely purple robe, an intense and complex nose. Supple on the palate, it has notes of blackcurrant and sour cherry, with a powerful structure of round and spicy tannins. Perfect pairing with duck, mushroom omelettes, game, stew, goulash. Served at 16°.



Eco-Responsable/ Eco-Friendly

Le packaging de la bouteille a été pensé afin de réduire son impact environnemental : bouteille, carton et bouchon recyclables, étiquettes en papier garanti FSC, colle des étiquettes sans solvant et capsule sans plastique.

The packaging of the bottle has been designed to reduce its environmental impact: recyclable bottle, carton and cap, FSC guaranteed paper labels, adhesive labels without solvent and plastic-free capsule



