



VIGNOBLES
MARIE MARIA

À MADIRAN - FRANCE

ARGILO 2014

AOC MADIRAN

TERROIR ORIGINAL



CRITERES PARCELLAIRES

Terroir : Issu d'un terroir qui constitue une originalité géologique de Madiran, les argilo-calcaires de piémont. Ce terroir d'exception se retrouve au pied des coteaux les plus abrupts de l'appellation (20 à 40% de pente) en exposition fraîche (Ouest à Sud-Ouest) et offre les conditions optimales pour l'expression juteuse et puissante du cépage Tannat.

Climat tempéré de piémont à forte influence océanique, qui conditionne des hivers peu rigoureux, des étés chauds à épisodes orageux et une arrière saison ensoleillée.

Encépagement : 100% Tannat

Densité de plantation (pieds/ha) : 4000 à 5000

Rendement hl/ha : 40

CONDUITE DU VIGNOBLE

Taille : Guyot simple et double à 8 yeux.

Maîtrise de la vigueur : Avril à septembre.

Enherbement un rang sur deux, un rang sur deux travaillé à la sortie de l'hiver - alternance des rangs travaillés/enherbés d'une année sur l'autre.

Ebourgeonnage : Début mai

Effeuilage : Juin – Manuel côté Est (soleil levant)

Palissage : Mai-Juillet

Eclaircissage ou vendange en vert : juillet-début août.

Contrôle de maturité : Septembre

Vendanges : Mi Octobre – Manuelles.

VINIFICATION

Eraflage – foulage

Macération préfermentaire à froid (3 jours).

Extraction douce (2 remontages légers en début de fermentation alcoolique)

Macération longue par trempage de 4 semaines.

Mise à l'écart des presses.

Fermentation malolactique en cuve avant entonnage « à chaud ».

Elevage : 15 mois en fûts dont 1/3 neufs, 1/3 de 1 vin et 1/3 de 2 vins.

