



VIGNOBLES  
**MARIE MARIA**  
À MADIRAN - FRANCE

**Grèvière**  
*Un terroir*

AOC MADIRAN  
Terroir Original



#### CRITERES PARCELLAIRES

**Terroir** : Issu d'un terroir qui constitue une originalité géologique de Madiran, les argiles graveleuses anciennes. Ces argiles contiennent des gravettes qui améliorent le drainage de l'eau et l'assainissement des sols. On les retrouve au cœur des coteaux très pentus de l'appellation, exprimant le classicisme madiranaise dans ce qu'il représente de plus noble.

Climat tempéré à forte influence océanique, qui conditionne des hivers peu rigoureux et des étés chauds à épisodes orageux.

**Encépagement** : Tannat

**Densité de plantation (pieds/ha)** : 4545

**Rendement hl/ha** : 45

#### Conduite du Vignoble

**Taille** : Guyot simple.

**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

**Effeillage** : Juin – Manuel côté Est (soleil levant)

**Palissage** : Mai-Juillet

**Eclaircissage ou vendange en vert** : juillet-début août.

**Contrôle de maturité** : Septembre

**Vendanges** : Mi-October – Manuelles.

#### Vinification

Eraflage – foulage

Macération en cuve thermorégulée.

Fermentation malolactique : en cuve.

Elevage : 12 mois en fûts dont 1/3 neufs, 1/3 de 1 vin et 1/3 de 2 vins.

# Grèvière

Un terroir

AOC MADIRAN  
Terroir Original

## Dégustation

Robe rouge grenat intense et profonde.

Nez élégant et puissant, notes de cassis.

Tannins charpentés, fraîcheur en bouche, finale généreuse sur des notes de bâton de réglisse.

Belle représentation du terroir classique de Madiran.

**TEMPERATURE DE SERVICE :** 16°C à 18°C

## Accords

Gibiers à plumes, magret de canard en cocotte, gigot d'agneau de sept heures...

## Vignerons :

Emmanuel LAGRAVE, Hervé CAZENAVE



## APPELLATION MADIRAN AOC

Les expressions du terroir



## UN TERROIR, DES TERROIRS

Les Appellations Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh sont situées dans le pays du Vic-Bilh, dans un coude de la rive gauche de l'Adour, aux confins de trois départements: le Gers, les Hautes-Pyrénées et les Pyrénées-Atlantiques. Elles couvrent cinq collines parallèles, orientées du nord/nord-ouest vers le sud/sud-est.

Nous travaillons des parcelles issues des trois terroirs principaux de l'appellation Madiran: la nappe de Maucor située sur les plateaux en altitude et composée de galets, des argiles graveleuses, situées sur les coteaux et le long des versants et des argilo-calcaire sur les coteaux abrupts exposés à l'ouest.

