



VIGNOBLES MARIE MARIA

À MADIRAN - FRANCE

Les vins rouges de Madiran, à la réputation antique, sont issus principalement du cépage Tannat. Ils doivent tout aux femmes et aux hommes qui, en particulier depuis les moines bénédictins au XI^{ème} siècle, ont sublimé cette origine unique.

Aujourd'hui, nos vignerons portent haut et fort cette tradition sous la bannière des vignobles Marie Maria qui fédère quelques uns des plus beaux terroirs de l'Appellation.

L'appellation : AOC MADIRAN

Rattachée au piémont pyrénéen, l'appellation Madiran est située à 40kms de Pau. Le village médiéval de Madiran a donné son nom au vignoble dont l'origine remonte à l'Antiquité. L'Adour rivière capricieuse toute proche confère un microclimat unique. La forte pluviométrie se combine à des vents locaux sous l'influence des Pyrénées, de l'Océan Atlantique. Les coteaux sont soumis à d'importantes variations géologiques dues à la formation de la chaîne des Pyrénées.

A la vigne

Terroir : Issu des 3 terroirs principaux de l'appellation, nappe de Maucor, argiles graveleuses, argilo-calcaire. Climat tempéré à forte influence océanique, qui conditionne des hivers peu rigoureux et des étés chauds à épisodes orageux.

Densité de plantation (pieds/ha) : 4545 - **Rendement hl/ha :** 55

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 -

Effeuilage : Juin – Manuel côté Est (soleil levant) - **Palissage :** Mai-Juillet -

Eclaircissage ou vendange en vert : juillet-début août. **Contrôle de maturité :** Septembre - **Vendanges :** Début Octobre

Vinification

Tannat vendangé à la main. Macération pré-fermentaire à froid (48h), remontages légers, températures contrôlées de 26°C, 20 à 25 jours de macération, fermentation malolactique, dégustations quotidiennes.

Savoir-faire artisanal pour obtenir une qualité optimale de couleur, de structure et de composés aromatiques.

Elevage de 10 mois en cuve inox à 10°C en conservant le CO2 naturel issu des fermentations. Mise en bouteille sous azote afin d'éviter la dissolution d'oxygène dans le vin, vin non collé et non stabilisé. Depuis l'entrée du raisin jusqu'à la mise en bouteille stérile, le vin ne reçoit pas de sulfites.

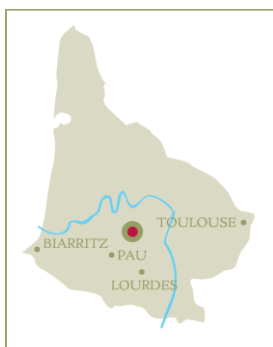
A la dégustation

Robe rouge cerise brillant.

Moderne et minimaliste, avec des fruits noirs prononcés et des tanins fins bien définis, il offre une expression pure du cépage Tannat. Fraîcheur, netteté, plaisir immédiat et finale soutenue par un léger épicé. A déguster entre 16 et 18°.

Accords:

Volailles rôties, viandes blanches grillées, entrecôte grillée.



WWW.CROUSEILLES.COM

Novel

Mill 2020
95 pts

2024
Decanter
WORLD WINE AWARDS

MADIRAN

APPELLATION MADIRAN CONTRÔLÉE

TANNAT

"sans soufre ajouté*"

*Sans Sulfites Ajoutés



2024
Decanter
WORLD WINE AWARDS
95
POINTS

Cépages original : Tannat



75cl - Rouge
Disponible également en :
Blanc sec AOC PACHERENC DU VIC-BILH SEC

Novel

MADIRAN
APPELLATION MADIRAN CONTRÔLÉE

TANNAT

"sans soufre ajouté"



VIGNOBLES
MARIE MARIA
À MADIRAN - FRANCE

VIGNOBLES MARIE MARIA
ROUTE DE MADIRAN - 64350 CROUSEILLES - FRANCE
T : +33 (0)5.62.69.67.48 - WWW.MARIE-MARIA.COM