

Aydie l'Origine 2010

Appellation	AOC Madiran
Terroir	Le vin de cette cuvée provient de vignes cultivées sur des coteaux argilo-siliceux avec de petites gravettes
Assemblage	70% Tannat et 30% Cabernet Franc
Conditions climatiques	Après un mois de juin pluvieux, le beau temps et les nuits fraîches d'août ont permis de préserver les baies.
Vinification	Vinification par parcelles et cépages séparés Température de vinification de 22° C Extraction par remontage et délestage Macération de 10 à 15 jours selon les cépages
Élevage	Elevage en cuves inox pendant 18 mois
Dégustation	Robe rouge foncé, limpide et brillante. Nez complexe avec des arômes de fruits noirs (mûre, cerise), des nuances florales (violette) et épicées. Bouche ample et agréable qui révèle des tanins tout en rondeur. La finale est fraîche et fruitée.
Accompagnement	A servir sur tout type de mets : pâtes, grillades, volailles rôties, pièces de boeuf grillées et fromages affinés

