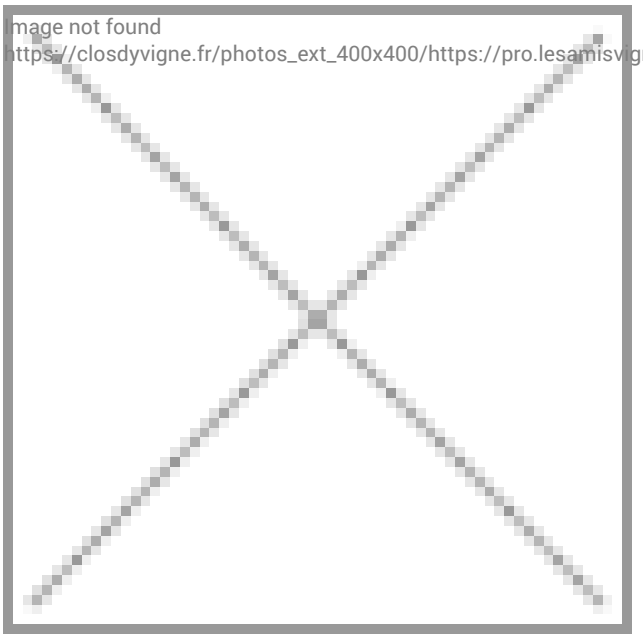
CAILLOUX DE PYREN 2018 ROUGE

DOMAINE DE MAOURIES



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

La générosité du Tannat alliée à la fraîcheur du Cabernet Sauvignon. Laissez-vous tenter par ce Madiran charmeur et fruité.

Accords mets et vins

Parfait sur un confit de canard et frites de pommes de terre à la graisse de canard, avec un couscous ou gigot d'agneau.

Détails

Couleur : Rouge
Millesime : 2018
Degrès : 14,5 %
Viticulture : HVE niveau 3
Contenance : 0,75 L
Cépages : Tannat
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Madiran
Nom du Vigneron : Claire et Rémi Dufau

Caractéristiques

Terroir : Côteaux limono-argileux
Cépage : 85%Tannat, 15% Cabernet Sauvignon
Vendange : Manuelles
Viticulture : HVE, en conversion AB
Vinification : Macération pré-fermentaire à froid
Elevage : Cuvaison 2 à 3 semaines. Vinification et élevage en cuves inox et cuves béton

Dégustation

Robe : Rouge cerise vif
Nez : Fruité et gourmand
Bouche : Les arômes de fruits mûrs (cerise griotte, figue, cassis) sont bien présents en attaque et en milieu de bouche.
Finale : Des notes plus évoluées (réglisse, vanille, pruneaux) se révèlent en finale. La matière est riche et bien équilibrée, les tanins sont fondus.
Garde : 5 à 8 ans
Température de service : 16-18°C

Avis d'expert Clos d'yvigne

Robe : élégante robe pourpre, reflet grenat intense de jus de cerises. Nez : un nez agréable, juteux avec une gourmandise de fruits noirs, rouges à noyau et à pépins. Une touche fleurie et de poivre noir. Une finale de nez pleine de promesse. Bouche : à l'attaque fraîche, un tanin soyeux comme de la soie. Un milieu de bouche digeste sur une tension qui rend la matière élégante. Les odeurs du nez croquent en bouche. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2020. Température : servir à 15°, dégustation à 17°. Aération, décantation : non. Accords : à l'apéritif, viande juteuse, tapas, tapenade et viande séchée. Le plat : risotto au vin rouge, rouget à la plancha et copeaux de betteraves rouges. Remarque : Un trio de cépages sudistes. Des vinifications bien maîtrisées avec un style recherché. Le tannat nous montre un autre aspect de son visage. Bravo.

HISTOIRE DU DOMAINE

En 2017, j'ai créé Les Vins de Claire, sur une petite partie de la propriété familiale. Des vins fruités, purs et sincères, où les cépages endémiques s'expriment pleinement. Une nouvelle page s'ouvre maintenant avec mon frère Rémi, sur la totalité de la propriété cette fois, et en agriculture biologique. Le Domaine de Maouries, terrain de jeu de notre enfance, n'a pas fini de nous révéler tous ses secrets. Forts de notre amour pour cette terre et pour les bons produits, nous avons hâte de vous faire découvrir nos vins. Du fruit, de la pureté, de l'équilibre et de la sincérité, telles sont les qualités que nous recherchons. Claire et Rémi Dufau

