

CLOS DE L'ÉGLISE



## Fiche Technique : MADIRAN FUT DE CHENE

**Cépages** : 80 % Tannat – 20 % Cabernet Sauvignon

*Alc 13% vol*

**Vinification** :

- Macération à froid de la vendange 6 jours puis levurage
- Fermentation alcoolique : maîtrise des températures à 25° maximum (durée environ 21 jours)
- Fermentation malolactique faite en suivant.
- Les vins sont uniquement élevés 18 mois en barriques chêne français
- La mise en bouteille est effectuée 24 mois après analyse et dégustation

**AOC MADIRAN & PACHERENC DU VIC-BILH**  
**VIGNEAU-POUQUET Arnaud – Vigneron Indépendant**  
64350 Crouseilles  
Tel et Fax :05.59.68.13.46  
Contact : [closeleglise@orange.fr](mailto:closeleglise@orange.fr)