CLOS DE L'ÉGLISE

Fiche Technique : MADIRAN Tradition

Cépages : **60 % Tannat – 20 % Cabernet Franc - 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.
- Soutirage puis filtration dégrossissante
- Les vins sont uniquement élevés en Cuves Inox.
- La mise en bouteille est effectuée à 18 mois de vieillissement après assemblage, 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 : closdeleglise@orange.fr