

madargue

Madargue

Côtes d'Auvergne

Appellation d'Origine Protégée



Cépages Pinot Noir 25% Gamay 75%

Millésime 2024

Garde 6 à 8 ans

Degré Alcool 13.5 %

Contenance 75 cl



Nos parcelles, nichées entre 350 et 550 mètres d'altitude, profitent d'un microclimat unique, ouvert sur la plaine de Limagne. Mais ce qui fait l'âme de Madargue, c'est sa géologie : un patchwork de marnes, d'argiles et de roches sédimentaires, riches en minéraux, qui confèrent à nos vins une empreinte aromatique et une structure inimitables. Le coteau de « Bionnet » dont est issu cette cuvée est une vigne plantée en 2021 et 2022.



Vendange égrappée, cuvaision de 17 jours en cuve béton, micro-oxygénation

Élevage en demi-muids (barrique de 600L)

Rouge grenat profond - Des arômes de fruits noirs et rouges, avec des notes épicées.



Idéal pour des viandes rouges grillées ou en sauce, mais aussi des volailles, sans oublier des fromages de caractère (type Cantal vieux ou Salers).

Peu convenir sur un apéritif.

Température de service : Entre 16°C et 18°C

domaine
DEAT