

"1896"



Madargue

Côtes d'Auvergne

Appellation d'Origine Protégée



Cépages	Pinot Noir 25% Gamay 75%
Millésime	2023
Garde	6 à 8 ans
Degré Alcool	14 %
Contenance	75 cl



Cuvée hommage à une histoire viticole familiale sur les coteaux de Madargue. 1896 dévoilent un caractère unique lié à sa géologie singulière au sein des Côtes d'Auvergne, composée de roches sédimentaires, et de marnes argilo-calcaires.

Nos parcelles plantée en 2021 et 2022 bénéficient d'une exposition Sud. Sélection parcellaire exigeante, 1896 exprime toute la typicité de notre terroir.



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.

Accompagnera parfaitement des viandes rouges grillés, des volailles rôties, ainsi que du Saint Nectaire affiné et tout desserts à base de chocolat. Peu convenir sur un apéritif.

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

domaine
DEAT