

LA FÉ
AOP MADIRAN – TANNAT
VIN ROUGE SANS SOUFRE



Lionel Osmin & Cie

LE SUD-OUEST... VIVRE, BOIRE ET MANGER.



PROFIL:

Le Domaine Berthoumieu se situe entre Gascogne et Béarn, dans le village de Viella. Au cours du XVIIIème siècle, les habitants de Viella ont incendié leur village afin de mettre un terme à l'épidémie de peste qui ravageait la région. Les années suivant, avec foi et courage, ils ont reconstruit le village en haut du coteau, pierre après pierre, remontant à pied par cette pente qu'ils ont alors baptisée « La Fé » (la foi). Les vignes du Domaine Berthoumieu plantées sur ce terroir de « La Fé » ont permis d'élaborer ce premier Madiran sans soufre ajouté. Cette cuvée symbolise notre passion pour ce terroir d'exception et ce cépage unique qu'est le Tannat. Car il possède la fougue, l'intensité, la fraîcheur et la richesse qui rendent possible ce vin unique et naturel. Pour découvrir les vins de Madiran sous un nouvel angle, à la fois original et originel.

VITICULTURE:

- Cépage : Tannat sans soufre
- Climat : microclimat chaud, à dominante océanique, pour lequel l'Adour joue le rôle de barrière naturelle aux précipitations venant du Nord et de l'Ouest.
- Terroir : vignes de 15 à 20 ans d'âge sur un sol argilo-calcaire à gravettes

VINIFICATION & ÉLEVAGE:

Vendanges de fin septembre à mi-octobre. Fermentation avec macération de 30 jours en cuve de 50 à 80 hl avec pigeage manuel puis élevage entre 12 et 16 mois en barriques et en cuve.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION:

D'un rouge grenat-vermillon, la robe est profonde et intense. Le nez puissant, riche, complexe, associe les fruits mûrs à des épices, de la vanille et un soupçon de réglisse. A l'aération, des notes de sous-bois et de tabac apparaissent, dévoilant toute la subtilité de ce vin. La bouche est ample, charnue, sucrée et généreuse. On commence par percevoir des tanins à la trame fine, qui évoluent ensuite vers du soyeux et de l'enrobé, et qui donnent de la longueur et de la puissance sans jamais être en excès. On retrouve en bouche la complexité aromatique du nez avec quelques notes de fruits à l'eau de vie.

CONSEILS DE SERVICE:

- Température idéale : 16 °C
- Potentiel de garde : 5 années
- Accords mets & vins : tournedos Rossini, daubes, gibier en sauce, fromages type épisses...



EAN : 3760201500897
Poids : 1,36 kg
Liège Naturel
Dim : 300 x 80 ø mm



6 BT
EAN : 23760201500891
Dim : 310 x 260 x 175 mm
EUR (80 x 120 cm)
8 couches x 10 cts = 80 cts
Poids : 703 kg / Hauteur : 1,5 m



Orientation bt : →
Poids : 8 kg

VMF (100 x 120 cm)
10 couches x 12 cts = 120 cts
Poids : 1 055 kg / Hauteur : 1,9 m



12 BT
EAN : 13760201500894
Dim : 505 x 315 x 195 mm
EUR (80 x 120 cm)
8 couches x 4 cts = 32 cts
Poids : 557 kg / Hauteur : 1,7 m



Orientation bt : →
Poids : 17 kg

VMF (100 x 120 cm)
9 couches x 6 cts = 54 cts
Poids : 936 kg / Hauteur : 1,9 m