



A.O.C MADIRAN

Rouge Pointé



■ CEPAGES

50% Tannat - 35% Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc
15% Pinenc

■ TERROIR

Vignes de 5 à 20 ans d'âge sur sols argilo-limono-graveleux.

■ VINIFICATION/ELEVAGE

Fermentation avec macération de 15 jours puis élevage de 18 mois en cuve avec de nombreux soutirages.

■ MISE EN BOUTEILLE

A partir de 18 mois.

■ NOTES DE DEGUSTATION

Robe rouge foncé. Nez aux arômes de fruits rouges "cassis".
Bouche soyeuse toute en rondeur où le fruit domine encore.
Vin élégant et généreux.

■ ACCORDS METS-VIN

Servir entre 15° et 19°. A déguster sur terrines, pâtés,
charcuterie et grillades. .

■ POTENTIEL DE GARDE

A boire de 2 à 5 ans.

DIDIER & MARIE LINE BARRÉ - 32400 VIELLA - FRANCE
Tél. +33(0)5 62 69 74 05 - Fax : +33(0)5 62 69 80 64
barre.didier@wanadoo.fr

www.domaine-berthoumieu.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Safra 2012. Expovinis Brasil 2017, São Paulo 07/06/2017.