



## Domaine Manaude Rouge

Plaimont

Product index: FS017

<b>Kraj / region</b>	Madiran (Francja)
<b>Kolor</b>	Czerwone
<b>Smak</b>	Wytrawne
<b>Styl</b>	Spokojne
<b>Pojemność</b>	0,75 l
<b>Apelacja</b>	AOC Madiran

## Description

Manaude Estate to dwadzieścia hektarów winnicy, na których to dominują grona Tannat, będące chlubą Madiran. Osadzone na glebach gliniasto- wapiennych winorośle dają winu moc i złożoność, przy zachowaniu świeżości i owocności. Niniejszy trunek został stworzony z mieszanki Tannat z Cabernet Sauvignon. Starzony jest on w beczkach z dębu francuskiego, gdzie jedynie 30% beczek jest nowych. Proces stabilizowania i dojrzewania win w beczkach trwa do 11 miesięcy. Już od pierwszych chwil aromat uwodzi niuansami ciemnej owocowości, z dominacją jagód i czarnej porzeczki. Owoce te są podstawą zapachu, jak i smaku tego zacnego trunku. Po chwili dochodzą doń nuty mineralne i pikantne, sprawiając, że jeszcze przed degustacją wiemy, że mamy do czynienia z wyjątkowym i stylowym winem. W ustach treściwe i pełne, z szorstkawym garbikiem. Odkryjemy tu akcenty świerkowego igliwia, prażonych kasztanów i suszonego mięsa. Finisz soczysty i intensywny, jednakże nie polerowany. Doskonale do pikantnych mięs: kaczki ze śliwką, duszonej wołowiny, jagnięciny nadziewanej żurawiną, przepiórki z trufkami oraz kozich serów. Podawać w temperaturze ok. 16°C.