

**DIVO**

Weinkultur  
seit 1936



# Maydie Tannat Vintage

Vin de France

Famille Laplace

**Region :** Südwest, Frankreich.

**Bezeichnung :** Vin de France.

**Domäne :** Famille Laplace.

**Rebsorten :** 100% Tannat

**Jahrgang :** 2018

**Zu probieren bis :** 2038

**Auszeichnungen :** Tasted: 93/100

**Anblick :** dichtes und tiefgründiges Purpur.

**Geruch :** Noten von Zwetschgen, Cassis- und Brombeercoulis, frischen Feigen, schwarzer Schokolade, Baumüssen sowie Lebkuchengewürzen.

**Geschmack :** geschmeidiger Körper, getragen von dichten, aber feinen Tanninen, aromatisch geprägt von schwarzem Fruchtlikör, Feigen, schwarzer Schokolade, bitterem Kakao und schwarzen Kirschen, ausklingend in einem schönen, würzigen Finale.

**Schlussbewertung :** Vinifiziert wie ein Portwein, wurden die legendären Tannine dieses Tannat hier sorgfältig verfeinert. Ein sehr origineller Süsswein!

**Servieren :** bei 8° C. Aperitif, Schokoladeküchlein mit flüssigem Kern, Blauschimmelkäse.

Terroir:

Les raisins proviennent des vignes plantées sur des coteaux argilo-calcaires.

Vinification:

Les raisins sont éraflés puis mis en cuve de bois, où ils vont macérer à froid pendant quelques jours afin d'extraire un maximum d'arômes et de couleur. La fermentation alcoolique qui se déroule ensuite pendant 3 à 4 jours est stoppée par mutage sur grain avec de l'alcool vinique à fort degré. Macération supplémentaire de 20 à 30 jours et le vin est écoulé en foudre de chêne de 60 Hl.

Élevage:

24 à 36 mois en foudres.

(notes du producteur)

**Alkoholgehalt :** 17%

**Inhalt :** 50 cl, Karton 6x50 cl

**Ref. :** 91002 50 2018 **Preis für Mitglieder :** 20.60

**Katalogpreis :** 22.90