

MEINJARRE

Meinjarre signifie en vieux Gascon poterie (main : à la main), (jarre : poterie). C'était donc un endroit où l'on fabriquait de la poterie, des jarres, des tuiles, etc. Les potiers avaient sur place des argiles fines de qualité de plusieurs couleurs.

Avec Meinjarre, Alain Brumont nous propose un Madiran traditionnel. Vinifié à partir des cépages Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, sur l'ensemble des différents terroirs de la commune de St Lanne, il donne un vin charpenté et équilibré.

Un Madiran au quotidien qui fait l'unanimité, sans oublier le rapport prix/plaisir.

Meinjarre fidélise depuis plus de 25 ans de nombreux particuliers et restaurateurs. Agréable à boire dès sa jeunesse, il garde néanmoins un potentiel de garde de 5 à 10 ans.



Cépages

Tannat 60 %, Cabernet Sauvignon 25 %, Cabernet Franc 15 %

Terroir

Issu de différents terroirs: argilo-calcaire, des argiles jaunes veinées de rouge.

Vinification et élevage

Macération pré fermentaire à froid.

Fermentation à 28 ° C

Macération de 2 à 3 semaines.

Sur lies en fûts de 2 et 3 vins pendant 12 mois.

Commentaires de dégustation

L'harmonie dans la puissance, un fruité délicat aux arômes de mûres sur des tanins bien fondus et une bouche charnue.

Un vin charpenté et équilibré.