

# PIERRE & JUSTIN

ENTRE TERRES ET VINS

## DOMAINE LA MADURA

*Grand Vin rouge – Cyril et Nadia Bourgne*

**AOP Saint-Chinian**

Issu de l'école Bordelaise (*ancien chef d'exploitation du Château de Fieuzal à Pessac Léognan*), Cyril Bourgne recherche en priorité sur ses vins droiture et minéralité.

**Sols:**

Argilo-calcaires (Mourvèdre, Syrah, Carignan, Grenache), Grès (Syrah, Mourvèdre) et Schistes (Grenache, Syrah)

**Cépages:** Mourvèdre: 45 %, Syrah: 41 %, Grenache: 8 %, Carignan: 6 %

**Vendanges:** Manuelles, en cagettes, avec tri.

**Vinifications:** Traditionnelles, avec cuvaisons de 5 à 6 semaines. Fermentations malolactiques en barriques pour syrah et mourvèdre

**Élevage:** Barriques (pour Syrah et Mourvèdre), élevage sur lies

**Traitement du vin:** Non collé, non filtré

**Notes de dégustation:**

On trouve beaucoup de densité aromatique dans ce vin, on peut identifier en particulier des fruits rouges et noirs surtout (mûre, myrtille), des notes de viande rouge grillée ainsi que de thym. Ce bouquet est mis en valeur en bouche par une structure riche mais fraîche qui rend ce vin puissant et très plaisant à boire même encore jeune. Il est évident que le temps ne pourra qu'apporter finesse et complexité supplémentaire à ce vin qui n'en est déjà pas dépourvu.

**Conseils de dégustation:**

L'éventail des associations mets et vins possibles est très large compte tenu de la puissance et en même temps de la fraîcheur de ce vin. Les viandes, en particulier les gibiers, lui conviendront parfaitement. Il pourra aussi supporter des plats plus relevés et épicés.

