

## VDF « TAN NAT »

# Domaine Labranche Laffont



**Situation :** C'est en 1993, à la sortie de l'école d'œnologie, que Christine Dupuy reprend les 6 ha de vignes familiales et devient alors la plus jeune viticultrice de l'appellation. Adoptée et soutenue par la profession, elle abat un travail étonnant dès le début. Son objectif est simple, élaborer des vins de qualité et lutter contre cette mode de vins stéréotypés. La base c'est le terroir... Un terroir avec de l'argile, des galets qui permettent de garder la chaleur et une

bonne exposition... et ensuite vient le travail du vigneron. Elle baisse les rendements, adopte les fermentations malolactiques en fûts et s'essaie à la biodynamie sur 2 ha. Elle souhaite laisser s'exprimer au maximum le Tannat pour arriver à des vins typés riches en fruit, en couleur, des vins profonds à la structure charnue et savoureuse.

**Encépagement :** Tannat 100%

**Température de Service :** 16°C.

**Potentiel de Garde :** Sur la jeunesse du fruit.

**Observations :** Ce vin sans soufre ajouté présente au nez un caractère aromatique riche et profond avec des notes de mûre, de cassis et de poivre. La bouche impressionne par sa souplesse et son impact aromatique autour des fruits noirs sauvages et des épices douces. Une pointe d'acidité conforte cette belle structure et donne au vin un bel équilibre entre acidité, tanins et sapidité. La finale longue et concentrée, se termine de façon on ne peut plus gourmande !



**Accord Gourmand :** Charcuterie basque, fricassée de volaille aux champignons, fromage de type Abondance...

La Cave de Longchamp – 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14 📠 : 02 40 40 08 52

E-Mail : [accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com) - [www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)