

GAIÏA

MADIRAN



CÉPAGES

Tannat, Cabernet franc,
Cabernet sauvignon



TERROIR

Double coteaux argilo-limoneux-
graveleux. Exposition sud-est et sud



GARDE

À déguster dès maintenant ou à
conserver encore 4 à 8 ans



INSPIRATION & ORIGINE

Gaïa en vin rouge tire son nom de
la déesse de la Terre, symbolisant
l'harmonie entre l'homme et la
nature. Elle incarne la viticulture
durable, où chaque raisin récolté
témoigne du respect et de
l'équilibre entre la terre et la vigne.
Ce vin riche et complexe reflète la
profondeur et la vitalité de la
nature



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Macération pré-fermentaire à
froid avec extraction douce et
infusion sous marc. Suivi d'un
élevage de 15 à 18 mois en cuve
béton



ACCORDS

Idéal autour d'une table conviviale
ce vin s'accorde parfaitement avec
une charcuterie fine, un agneau
des Pyrénées, des plats mijotés ou
des fromages à pâte crue.



NOTE DE DEGUSTATION

En bouche, il présente un bel
équilibre accompagné de tanins
moelleux. Au nez, il dévoile
d'agréables arômes fruités de
cerise noire, rehaussés par une
expression aromatique d'épices.

