



## Laougué - Laougué - Madiran Cuvée Marty 2022

Madiran - Sud-ouest - Frankrijk

### ALGEMEEN

Op domaine Laougué maakt Sylvain Dabadie heel mooie wijnen in de appellations Pacherenc du Vic Bihl (droog en zoet wit) en Madiran (rood). Laougué is gelegen tussen Gers, Hautes-Pyrénées en Pyrénées Atlantiques in het Zuid-Westen van Frankrijk. De regio wordt beïnvloed door de winden die komen vanuit de Pyreneeën. Sylvain nam het domein over van zijn vader en maakt elegante wijnen met finesse en intensiteit, steeds met respect voor de regionale typiciteit. De belangrijkste druiven voor wit zijn Petit en Gros manseng en Petit Courbu. Voor de rode wijnen is dat overwegend Tannat, bijgestaan door Cabernet Franc.

De wijngaarden liggen bijna allemaal zuidelijk georiënteerd in de richting van de Pyreneeën. De ondergrond bestaat vooral uit klei/leem voor de lichtere wijnen en klei/kalk voor de meer gestructureerde wijnen.

De winden uit de Pyreneeën zijn belangrijk voor de gezondheid van de wijngaarden en de nabijheid van de oceaan zorgt voor gematigde temperaturen in de winter en warme zomers.

### LAOUGUÉ - MADIRAN CUVÉE MARTY 2022

, Cabernet FrancTannat  
Biologisch

In de regio Madiran is Tannat de belangrijkste druif. In deze cuvée Marty wordt ze bijgestaan door Cabernet Franc. Tannat is een heel tanninerijke druif die soms een wat stugge structuur kan hebben, maar niets van dit in deze prachtige rode zijn. Sylvain Dabadie slaagt er in van een moderne rode wijn te maken met een heel intens karakter, diep van kleur, met duidelijke aanwezige tannines, maar met tegelijk een heel fris en elegant voorkomen. In de neus rijken we kleine rode en zwarte bessen. Verder valt een frisse kruidigheid op, die doet denken aan munt. De wijn rijpt in houten vaten en de houtintegratie is perfect. Een wijn voor wie van krachtige, intense rode wijnen houdt.

Druiven worden volledig ontrist. Alcoholische gisting in cuve inox, 20 dagen, lage temperatuur (max 28 graden).

Kleurextractie door pigeage.

10 jaar

Magret de canard, gebakken lamscarré, harde kazen, zwarte chocolade, ...

### WEBSITE

Openingsuren:  
Woe, don, vrijdag 14u00 – 18u30  
zaterdag 10u00 – 12u00 | 14u00 – 18u00  
overige dagen op afspraak

Wijnen Bruno Desmet-Carlier  
Olmstraat 47 | 8790 Waregem  
+32 (0)474 74 34 19 | [bruno@wijnen-bdc.be](mailto:bruno@wijnen-bdc.be)





Wijnen  
BRUNO DESMET-CARLIER

[www.domaine-laougue.fr](http://www.domaine-laougue.fr)

Openingsuren:  
Woe, don, vrijdag 14u00 – 18u30  
zaterdag 10u00 – 12u00 | 14u00 – 18u00  
overige dagen op afspraak

Wijnen Bruno Desmet-Carlier  
Olmstraat 47 | 8790 Waregem  
+32 (0)474 74 34 19 | [bruno@wijnen-bdc.be](mailto:bruno@wijnen-bdc.be)



BDC Consult BV  
BTW BE0893.267.852