



Appellation : AOC Madiran

Dénomination : L'instant.

Le domaine : Domaine Capmartin.

Issu d'une famille de viticulteurs de génération en génération, Guy Capmartin crée son domaine en 1986 au « Couvent de Maumusson » dans le Gers (32), animé par la passion de ses aînés. L'histoire du Domaine débute avec 1.5 ha de vignes en location sous le millésime 1987. Petit à petit, sa notoriété grandit, faisant aujourd'hui du Domaine un rendez-vous incontournable des amateurs de Madiran et Pacherenc authentiques. Tout d'abord conventionnel, puis raisonné, il trouve un nouveau chemin d'inspiration, celui de la production de vins biologiques dans les années 2000.

Le terroir : Argile- Galets.

Les Cépages : 50% Tannat, 50% Cabernet Sauvignon.

Elevage : 12 mois en cuves.

Formats disponibles : Bouteille 75 cl.

Notre appréciation :

Vin sur la souplesse évoquant le cassis, mariant une belle fraîcheur à des tanins discrets mais bien enveloppant, qui viendront assouplir les notes acidulées de plats comme un magret. Il s'appréciera également sur des viandes rouges, grillades, magrets, fromages... À boire jeune et réservé aux amateurs de rouges puissants impatients.

Certification : Agriculture Biologique.

