

④ Cuvée Aimée Millésime 2008 : Robe noire. Nez boisé vanillé, fond de fruits à l'eau-de-vie. Bouche puissante, chaleureuse, texture soyeuse, tanins fins et polis, présence fruitée nette et persistante sur fond boisé fondu. Un vin plein, opulent, bien dans la tradition de l'appellation. Prix env. : 14,00 EUR

*L'accord mets/vins : épaule d'agneau rôtie*

*Température de service : 16-18°*

*Dégustation optimale : 2011-2013*



*Jean Sentilles est un natif de la région. Il est associé avec son beau-frère Rod Cork, qui est anglais et avocat à Paris. Ce dernier s'occupe de la gestion et du commercial, tandis que Jean est dans les vignes. Tous deux ont acheté le Domaine Pichard en 2006, un madiran traditionnel, aromatique, s'appuyant avant tout sur le terroir sans employer d'artifices. Les vignes sont plantées en haut d'un coteau exposé plein sud, Pichard étant le seul domaine du madiranais à posséder des vignes d'un seul tenant. Le sol est composé de gros galets de l'Adour et d'argile sur 12 hectares (11 en rouge et 1 en Pacherenc blanc). L'encépagement compte trente ans de moyenne d'âge, avec 50 % de tannat et 50 % de cabernet franc. Le blanc provient essentiellement du petit manseng. Une adresse incontournable dans l'appellation.*