

L'ORIGINE 2024 ROUGE

FAMILLE LAPLACE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Les différents cépages sont récoltés séparément, afin d'obtenir une maturité optimale pour chacun, le tannat étant généralement la plus précoce. Les vinifications sont également adaptées à chaque cépage, de manière à respecter leurs caractéristiques propres et les capacités des terroirs.

- 85% Tannat
- 15% Cabernets

Accords mets et vins

Des viandes rouges grillées, des volailles rôties, des poissons grillés

Détails

Millesime : 2024

Degrès : 13,5 %

Viticulture : Raisonnée

Contenance : 0,75 L

Cépages : Cabernet, Tannat

Région : Sud-Ouest

Packaging : carton de 6

Nom du Vigneron : Famille Laplace

Domaine : Famille Laplace

Couleur : Rouge

Appellation : AOP Madiran

Caractéristiques

Terroir : Les vignes sont situées sur des coteaux argilo-calcaire.

Cépage : 85% Tannat - 15% Cabernets

Viticulture : Raisonnée

Elevage : Élevage de 12 mois à 15 mois en cuves.

Dégustation

Robe : Robe rouge foncé, limpide et brillante

Nez : Nez complexe avec des arômes de fruits rouges et noirs (cerise, mûre, framboise), des nuances florales (violette) et des épices (poivre, vanille).

Bouche : Bouche ample et agréable qui révèle des tannins tout en rondeur.

Finale : La finale est très fruitée. Un vin franc et généreux

Garde : 2 à 3 ans

Température de service : À déguster légèrement rafraîchi 14 - 15°

HISTOIRE DU DOMAINE

C'est en arrivant à Aydie que l'on comprend pourquoi ! Pourquoi ce terroir magnifique, qui jouit d'une vue imprenable sur toute la chaîne des Pyrénées, produit des vins puissants mais élégants, structurés mais complexes. Pourquoi la famille Laplace reste profondément attachée à ce lieu magique qui a vu grandir plusieurs générations, et qui maintenant accueille les « drôles » (les enfants), avec une bienveillance attendrie. Pourquoi la norme HVE3 (Haute valeur environnementale) est ici très prise au sérieux avec la mise en place de tout un processus culturel pour un respect accru de la nature et de l'environnement. Pourquoi ces terroirs sélectionnés pour leur grande qualité, ces vinifications adaptées, surveillées, chouchoutées, ces vins élevés pour plus d'élégance et plus de finesse, font le succès de la production du domaine où puissance, complexité et une grande aptitude au vieillissement sont la marque de fabrique. Entrez et rejoignez la grande Famille Laplace dans ce petit monde fait de valeurs et d'amour du travail bien fait pour le plus grand plaisir de vos papilles.



Plaisirs du vin
Marmande