ODÉ D'AYDIE 2023 ROUGE

FAMILLE LAPLACE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Issu d'une me thode familiale ancestrale, vous trouverez dans l'Odé la quintessence de l'extraction de nos derniers jus de goutte de nos parcelles à fort potentiel qualitatif. Récolte début octobre des raisins à pleine maturité. Vinification à basse température. Élevage de 25 mois en foudre et cuve béton.

- 100% Tannat

Accords mets et vins

Tartare de bœuf, un gigot d'agneau, un exquis pot-au-feu ou encore des fromages affinés

Détails

Millesime : 2023
Degrès : 14 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Tannat
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Famille Laplace
Domaine : Famille Laplace
Couleur : Rouge
Appellation : AOP Madiran

Dégustation

Robe : Rouge profond et intense
Nez : Le nez est fin aux arômes de fruits noirs (myrtille et mûre) et de fruits frais (framboise, crème de cassis) et ils dominent les nuances épicées
Bouche : la bouche très ample, se développe sur des tanins fondus, avec une grande puissance et une belle longueur
Garde : 5 à 6 ans
Température de service : 17°

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaires-Terroir de Saint Lanne/ Argilo à galets-Terroir de Moncaup
Cépage : 100% Tannat
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Vinification à une température de 25° des parcelles séparément . Macération pré-fermentaire à froid (10-12°) de 3 à 5 jours en cuve bois. Macération longue de 20 à 25 jours. Extraction par remontage.
Elevage : Elevage de 24 mois en cuves bois et cuves béton

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 chaine 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 process cultural 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 élevées 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