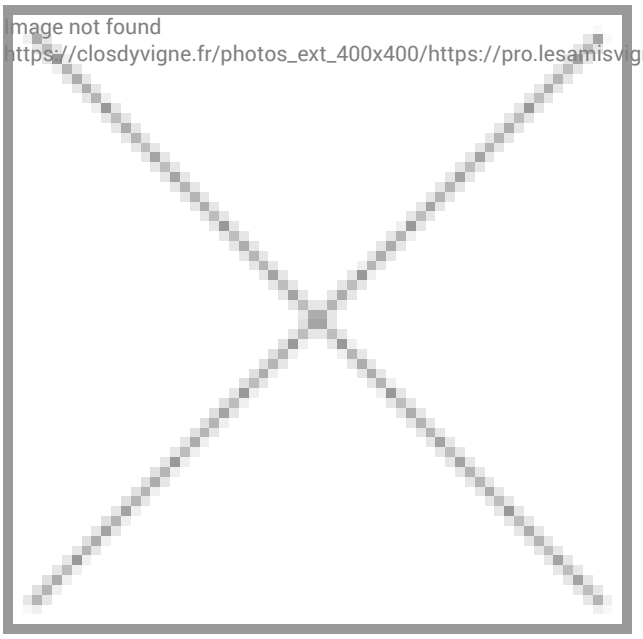
CHÂTEAU D'AYDIE 2019 ROUGE

FAMILLE LAPLACE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

La qualité remarquable de cette cuvée réside dans le niveau exceptionnel du raisin. La récolte tardive apporte une texture aux tanins doux et soyeux, avec un final sur la fraicheur. Les vendanges se font manuellement. Nous sélectionnons les meilleurs raisins. Ensuite nous utilisons une macération à froid afin d'obtenir un maximum de couleur et de fruits.

- 100% Tannat

Accords mets et vins

Il accompagne un carré d'agneau, du gibier, des côtes de porc Noir de Bigorre ou du fromage affinés

Détails

Domaine : Famille Laplace
Couleur : Rouge
Millesime : 2019
Degrès : 14,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Tannat
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Madiran
Nom du Vigneron : Famille Laplace

Dégustation

Robe : Une teinte rouge rubis, est profonde et intense
Nez : Nez fin, élégant et complexe, où se mêlent des arômes de fruits noirs et de café
Bouche : Une matière agréable, mûre avec des tannins soyeux et un boisé fin et précis
Garde : 8 à 10 ans
Température de service : 17-18°

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaires... Terroir de Saint Lanne - Argilo-graveleux... Terroir d'Aydie - Argilo à galets... Terroir de Moncaup
Cépage : 100% Tannat
Vendange : Manuelles
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Vinification à une température de 25° à 30°,Macération pré-fermentaire à froid (10-12°) de 5 jours en cuve bois. Macération longue de 25 à 30 jours. Extraction par pigeage et remontage.
Elevage : 40 mois d'élevage avant mise en bouteille

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.

