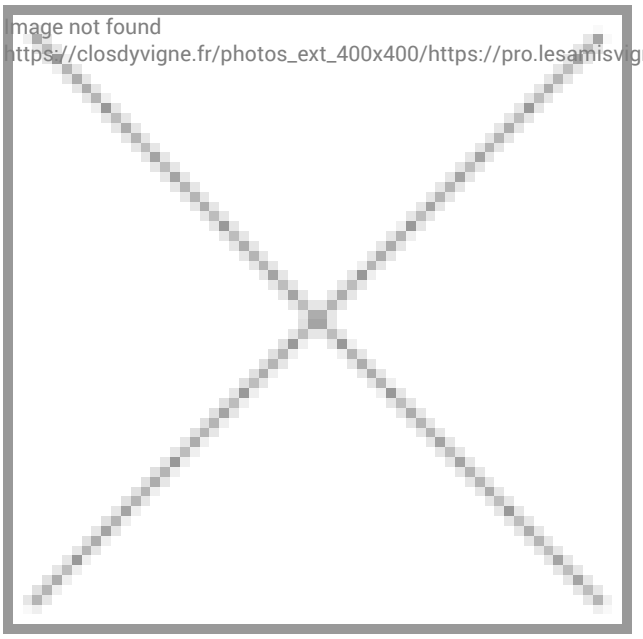
CHÂTEAU D'AYDIE 2025 BLANC DOUX 50 CL

FAMILLE LAPLACE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

La robe, d'un jaune argenté est d'un brillant parfait. Au nez, des arômes d'ananas et d'abricots côtoient de délicates notes miellées. La finale est une caresse d'agrumes et une longue douceur vanillée, caractéristique des raisins passerillés. Servir frais en apéritif, sur du foie gras, des fromages à pâte persillée, des pâtisseries aux fruits blancs ou exotiques, un gâteau à la broche des Pyrénées.

Accords mets et vins

Servir frais en apéritif, sur du foie gras, des fromages à pâte persillée, des pâtisseries aux fruits blancs ou exotiques, un gâteau à la broche des Pyrénées.

Détails

Domaine : Famille Laplace
Couleur : Blanc
Millesime : 2025
Degrès : 12,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,50 L
Cépages : Petit Manseng
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Pacherenc-du-vic-Bilh

Dégustation

Robe : Jaune argenté
Nez : Au nez, des arômes d'ananas et d'abricots côtoient de délicates notes miellées
Finale : La finale est une caresse d'agrumes et une longue douceur vanillée, caractéristique des raisins passerillés.
Température de service : 8° - 10°

Caractéristiques

Terroir : Le Manseng planté sur des sols argilo- graveleux exposés sud/sud-ouest est ramassé à surmaturité.
Cépage : Majorité Petit Manseng
Vendange : Vendanges manuelles
Viticulture : Agriculture de conservation
Vinification : Pressurage lent et débourbage léger. Stabulation à froid pendant 10 à 15 jours.
Elevage : Vinification et élevage sur lies fines en barriques de chêne et d'acacia pendant 10 mois. Mis en bouteille au terme de l'élevage

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.

