ODÉ D'AYDIE 2024 BLANC

FAMILLE LAPLACE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Les raisins sont récoltés avant le lever du jour, au moment où les températures sont les plus fraîches, et transportés rapidement au chai. Le jus est immédiatement extrait par un pressurage pneumatique délicat, ce qui garantit une qualité supérieure des moûts. Après débourbage, la fermentation alcoolique est effectuée. Le vin est élevé sur lies fines et une partie est vinifiée/élevé en fut de chêne 350L. Une maitrise de la vigueur et un vin d'une qualité exceptionnelle.

- 60% Petit manseng
- 40% Gros manseng

Accords mets et vins

Accompagnement de foie gras, de plat asiatique, ceviche ou de fromage

Détails

Viticulture : Raisonnée
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Famille Laplace
Appellation : AOP Pacherenc du Vic Bilh Sec
Cépages : Petit Manseng, Gros Manseng
Couleur : Blanc
Domaine : Famille Laplace
Millesime : 2024
Contenance : 0,75 L
Degrès : 14 %

Caractéristiques

Terroir : Les vignes sont situées sur des coteaux argilo – graveleux et galets roulés exposés sud-ouest.
Cépage : 60% Petit manseng - 40% Gros manseng
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Pressurage lent et doux. Stabulation à basse température pendant 10 à 15 jours. Débourbage par le froid
Elevage : Fermentation et élevage pendant 6 mois pour une partie en fûts de chêne avec bâtonnage hebdomadaire et complément en cuve inox à basse température. Mise en bouteille après 12 à 15 mois d'élevage.

Dégustation

Robe : La robe, d'un jaune intense, possède des reflets argentés
Nez : Le nez est puissant et complexe avec des notes de citron de pamplemousse, d'ananas et de fruit de la passion
Bouche : L'attaque très moelleuse est relayée par une fraîcheur très vive
Garde : 7 a 8 ans
Température de service : 10-12 °

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.