

# 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 fraîcheur. 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

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

## 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 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.

