

CHÂTEAU D'AYDIE 2020 ROUGE



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

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



Plaisirs du vin
Agen