



FAMILLE  
**LAPLACE**



20<sup>55\$</sup>



## FAMILLE LAPLACE – Odé D'Aydie – 2018

CÔTES DE GASCOGNE, FRANCE

### SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
10675298

**PAYS**  
Côtes de Gascogne – France

**FORMAT**  
750

**MILLÉSIME**  
2018

**APPELLATION**  
Madiran

**CÉPAGE**  
100% Tannat

**ALCOOL**  
14.5

**DISTRIBUTION**  
Produits SAQ

**TYPE DE PRODUIT**  
Vin Rouge

### VIGNOBLE

**LIEU, NOM**  
Pyrénées, Gascogne

**TYPE DE SOL**  
Argilo-calcaire et argilo à galets

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

**RÉCOLTE** –  
Vendanges manuelles

**FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT** –  
Vinification à une température de 25 degrés Celsius des parcelles séparément. Macération pré-fermentaire à froid (10-12 degrés) de 3 à 5 jours en cuve de bois. Macération longue de 30 jours. Extraction par remontage. Élevage de 12 à 15 mois en foudres de chêne et cuves de bois.

**EMBOUTEILLAGE** –  
Mise en bouteille après 20 mois d'élevage.

### DÉGUSTATION

**VISUEL**  
La robe est intense, d'un rouge profond.

**OLFACTIF**  
Le nez est fin, avec des arômes de fruits noirs (myrtille et mûres) et des nuances épicées.

**GUSTATIF**  
La bouche, d'une plénitude remarquable, possède une mâche tannique d'une rondeur inattendue. La finale, longue, est délicatement vanillée. Un vrai vin de charme, avec puissance et élégance.

**ACCOMPAGNEMENT**  
Parfait avec des charcuteries, steak tartare, rôti de bœuf, côtes d'agneau, magret de canard grillé, pintade, omelette aux cèpes, gibiers et fromage de brebis.

**TEMPÉRATURE**  
Servir à 18 degrés Celsius

**TEMPS DE GARDE**  
Prêt à boire, mais peut vieillir facilement de 4 à 6 ans.

**ACCOMPAGNE**  
Charcuteries, Viandes Rouges, Volailles, Fromages

### AUTRES INFORMATIONS

**TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL**  
2.5 g/l