



FAMILLE
LAPLACE



20^{55\$}



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.

EMBOUEILLAGE –
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