MAYDIE 2018

FAMILLE LAPLACE



Spiritueux & Co Apéritif Vin de liqueur

Une référence en Madiran : savoureux & gourmand tout en séduction, idéal sur un dessert aux fruits et au chocolat.

- 100% Tannat

Accords mets et vins

Il s'accorde parfaitement avec les desserts aux fruits rouges, au chocolat. Ce pur TANNAT, tout en délicatesse, s'associe également avec les accords sucrés salés.

Détails

Domaine : Famille Laplace
Millesime : 2018
Degrès : 17 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,50 L
Cépages : Tannat
Région : Sud-Ouest
Types : Vin de liqueur
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de Liqueur
Nom du Vigneron : Famille Laplace

Dégustation

Robe : Robe rouge profonde.
Nez : Des puissants arômes de fruits frais rouges et noirs (cerise noire, mûre, framboise
Bouche : En bouche, la délicatesse du fruité vient équilibrer la douce puissance des tannins.
Garde : 10 à 15 ans
Température de service : 10-12°

Caractéristiques

Terroir : Les raisins proviennent de vignes plantées sur des coteaux argilo-graveleux.
Cépage : 100% Tannat
Vendange : Vendanges manuelles à surmaturité.
Vinification : Macération à froid des raisins foulés et éraflés dans une cuve bois pendant quelques jours afin d'extraire un maximum de couleur et d'arômes. La fermentation est stoppée par mutage sur grain avec un ajout d'alcool vinique à fort degré. Macération de 3 semaines complémentaires en foudre de 60hL.
Elevage : Élevage de 24 à 36 mois en foudres de chêne 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 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.

