



F A M I L L E
LAPLACE



l'Origine

AOP MADIRAN

CÉPAGES

70% Tannat 30% Cabernets

TERROIR

Le vin de cette cuvée provient de vignes cultivées sur des coteaux argilo-calcaires avec de petites gravettes.

ÉLEVAGE

Elevage de 12 à 15 mois en cuves.

VINIFICATION

Vinification par parcelles et cépages séparés. Vinification en 22°C et 24°C Macération de 10 à 20 jours selon les cépages.

DÉGUSTATION

Robe rouge foncé, limpide et brillante. Nez complexe avec des arômes de fruits (mûre, cerise), des nuances florales (violette) et des épices (poivre, vanille).
Bouche ample et agréable qui révèle des tannins tout en rondeur. La finale est très fruitée. Un vin franc et généreux.

ACCOMPAGNEMENT

A servir quelque soit la saison, en tapas avec charcuterie et fromage, sur une salade campagnarde ou une tarte aux fruits rouges.

Si vous souhaitez recevoir plus d'informations vous pouvez nous contacter
www.famillelaplace.com 05 59 04 08 00 contact@famillelaplace.com