



F A M I L L E
LAPLACE

Château d'Aydie

AOP PACHERENC DU VIC BILH

CÉPAGES

Majorité de Petit Manseng

TERROIR

Le cépage Petit Manseng est planté sur sols argilo-graveleux exposés Sud / Sud-Ouest. Ce vin provient de raisins vendangés à surmaturité.

ÉLEVAGE

Vinification et élevage sur lies en barriques de chêne et en barriques d'acacia pour une partie pendant 10 mois. Mise en bouteille au terme de l'élevage.

VINIFICATION

Vendanges manuelles. Pressurage lent et débourbage léger. Stabulation à froid 10 à 15 jours.

DÉGUSTATION

La robe, d'un jaune argenté, est d'un brillant parfait. Au nez, les arômes d'ananas et d'abricots côtoient de délicates notes miellées.

La finale est une caresse d'agrumes et une longue douceur vanillée, caractéristique des raisins passerillés.

ACCOMPAGNEMENT

A boire frais entre 8 à 10 °C à l'apéritif, sur un foie gras, des pâtisseries aux fruits blancs ou exotiques gâteau à la broche pyrénéen.



Si vous souhaitez recevoir plus d'informations vous pouvez nous contacter

www.famillelaplace.com 05 59 04 08 00 contact@famillelaplace.com

Ce document appartient à la Famille Laplace. Pour une publication l'autorisation de la famille Laplace doit être accordée