



F A M I L L E
LAPLACE



Maydie

VIN DE LIQUEUR

CÉPAGES

100% Tannat

TERROIR

Les raisins proviennent des vignes plantées sur des coteaux argilo-calcaires.

ÉLEVAGE

Élevage de 24 à 36 mois en foudres.

VINIFICATION

Les raisins sont éraflés puis mis en cuve de bois, où ils vont macérer à froid pendant quelques jours afin d'extraire un maximum d'arômes et de couleur. La fermentation alcoolique qui se déroule ensuite pendant 3 à 4 jours est stoppée par mutage sur grain avec de l'alcool vinique à fort degré. Macération supplémentaire de 20 à 30 jours et le vin est écoulé en foudre de chêne de 60 Hl.

DÉGUSTATION

Ce vin de liqueur à la robe rouge profonde, propose de puissants arômes de fruits noirs, rouges frais et de délicates nuances de fruits secs (noix et amandes grillées). En bouche, la délicatesse de son fruité vient équilibrer la puissance des tannins.

ACCOMPAGNEMENT

Le Maydie se consommera frais (10 à 12°C), aussi bien en apéritif qu'au dessert (coulant au chocolat). Accompagne merveilleusement le Roquefort, le fromage des Pyrénées... et sera l'ami des longues soirées et des cigares.

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

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