



F A M I L L E
LAPLACE



Odé d'Aydie

AOP PACHERENC DU VIC BILH

CÉPAGES

60% Petit Manseng 40% Gros Manseng

TERROIR

Les vignes sont situées sur des coteaux argilo-graveleux exposés sud-ouest.

ÉLEVAGE

Fermentation et élevage pendant 6 mois pour une partie en fûts de chêne et d'acacia avec bâtonnage hebdomadaire et pour le complément en cuve inox à basse température. Mise en bouteille après 10 à 15 mois d'élevage.

VINIFICATION

Pressurage lent et doux. Stabulation à basse température pendant 10 à 15 jours. Débourageage par le froid.

DÉGUSTATION

La robe, d'un jaune intense, possède des reflets argentés. Le nez est puissant et complexe avec des notes de citron de pamplemousse, d'ananas et de fruit de la passion. L'attaque très moelleuse est relayée par une fraîcheur très vive. Ce vin, aromatique et structuré, rappelle que les Pacherenc peuvent être de grands vins blancs secs.

ACCOMPAGNEMENT

A boire à 10 - 12° C en apéritif, sur des fruits de mer, des sushis ou encore une blanquette de veau et une raclette.

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

www.famillelaplace.com 05 59 04 08 30 contact@famillelaplace.com

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