



F A M I L L E  
**LAPLACE**



# Odé d'Aydie

## AOP MADIRAN

### CÉPAGES

100% Tannat

### TERROIR

Les raisins proviennent de vignes plantées sur des coteaux :

> argilo calcaire : Terroir de Saint Lanne

> argilo à galets : Terroir de Moncaup

### ÉLEVAGE

Elevage de 24 mois en cuves bois et cuves béton

### VINIFICATION

Vinification par parcelles. Macération pré-fermentaire à froid 10 à 12 °C de 3 à 5 jours en cuve de bois. Macération longue de 30 jours. Température de vinification de 25°C. Extraction par remontage.

### DÉGUSTATION

La robe, intense, est d'un rouge profond. Nez fin, où les arômes de fruits noirs (myrtille et mûre) et fruits frais (framboise et crème de cassis) dominent les nuances épicées. Un vrai vin de charme, où puissance rime avec élégance. Il pourra aussi vieillir facilement de 3 à 7 ans.

### ACCOMPAGNEMENT

Servi à 15/16°C il se déguster sur un gigot d'agneau rôti, un bœuf bourguignon, un salmis de palombes.

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

[www.famillelaplace.com](http://www.famillelaplace.com) 05 59 04 08 00 [contact@famillelaplace.com](mailto:contact@famillelaplace.com)

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