

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Château d'Aydie

Madiran AOC

Famille Laplace

Région : Sud-Ouest, France.

Appellation : Madiran AOC.

Domaine : Famille Laplace.

Cépages : 100% Tannat

Millésime : 2018

À déguster jusqu'en : 2036

Robe : noire, reflets violacés.

Nez : intense aux arômes de mûre, de cerise, de noyau avec des notes de tabac, de café et d'épices.

Bouche : une attaque en puissance, concentrée avec un toucher de bouche racé et fin. Une très belle fraîcheur soutient les tannins serrés et granuleux. Grande intensité de saveurs, sur la cerise, cassis et vanille qui prolonge la fin de bouche.

Conclusion : beaucoup d'harmonie et de soyeux pour ce cépage à forte identité.

Service : servir à 16°C. Pièce de boeuf, épaule d'agneau au romarin.

La grande cuvée du Château d'Aydie, dont la famille Laplace est propriétaire depuis 1963, est obtenue à partir des meilleures parcelles de vignes d'environ 30 ans sur trois différents terroirs. Une macération et un élevage très longs permettent à ce Tannat haute couture d'offrir beaucoup de finesse, d'harmonie et de soyeux pour ce cépage à forte identité.

Teneur en alcool : 14.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90993 75 2018 **Prix membre** : 23.60

Prix catalogue : 26.20