DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Odé d'Aydie

Pacherenc du Vic Bilh AOC
Famille Laplace

Région : Sud-Ouest, France.

Appellation : Pacherenc du Vic Bilh AOC.

Domaine : Famille Laplace.

Cépages : 40% Gros Manseng, 60% Petit Manseng

Millésime : 2021

À déguster jusqu'en : 2026

Robe : jaune-vert, aux reflets or, brillante.

Nez : frais, délicat, notes de pamplemousse, de zeste de citron jaune et de papaye.

Bouche : attaque fraîche, droite, soutenue par saveurs de pamplemousse et d'amande; une pointe légèrement saline en finale.

Conclusion : Un plaisir immédiat !

Service : 8-10°C, avec apéritifs, poissons crus ou grillés, fromage de brebis, canard à l'orange, desserts aux agrumes.

Le Manseng est un vieux cépage blanc cultivé depuis longtemps dans différentes régions productrices du sud et du sud-ouest de la France. Cette variété évocatrice d'une longue tradition fut mentionnée la toute première fois en 1562 dans la zone viticole de Jurançon, où elle donne aujourd'hui encore, d'excellents résultats. Le petit manseng est de plus en plus prisé dans le monde où il s'octroie aujourd'hui environ 1'300 hectares - il n'est pas seulement cultivé dans le Pays basque voisin ou en Italie, mais aussi outre atlantique, par exemple aux USA, en Australie et en Uruguay.

Teneur en alcool : 14%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90996 75 2021 **Prix membre :** 15.60

Prix catalogue : 17.30