

**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** : 2022

**À déguster jusqu'en** : 2027

**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.

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

**Teneur en alcool** : 14%

**Contenu et emballage** : 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf.** : 90996 75 2022 **Prix membre** : 15.60

**Prix catalogue** : 17.30