

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Odé d'Aydie

Madiran AOC

Famille Laplace

Région : Sud-Ouest, France.

Appellation : Madiran AOC.

Domaine : Famille Laplace.

Cépages : 100% Tannat

Millésime : 2019

À déguster jusqu'en : 2029

Robe : cerise noire, aux reflets violets.

Nez : ouvert, délicat sur des notes de fruits noirs, d'amande, de vanille et de réglisse.

Bouche : l'attaque est fraîche, ronde, envoûtante et gourmande, d'un beau volume, les tannins sont souples. Saveurs de fruits noirs mûrs et intenses, belle fraîcheur plaisante en finale.

Conclusion : un vin harmonieux, rond, très fruité, ensoleillé.

Service : servir à 18°C. Filet de canard au cassis, gigot d'agneau au four.

Avec le climat rigoureux de cette région, le Tannat est le cépage qui s'adapte au mieux à cet environnement. Les Laplace lui ont apporté le soyeux et l'élégance sans lui enlever sa typicité et son caractère, grâce à des extractions plus douces et un élevage dans des grands volumes (longue macération de 30 jours, élevage de 24 mois en cuves bois et cuves béton).

Teneur en alcool : 14%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90995 75 2019 **Prix membre** : 16.50

Prix catalogue : 18.40