

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Famille Laplace

Appellation: PACHERENC DE VIC BIHL aop

Cépage : Forte proportion de Petit Manseng, faible quantité de Gros Manseng.

Région: Le Sud Ouest

Vinification : Vendanges manuelles. Pressurage lent et débourbage léger. Stabulation à froid 10 à 15 jours.

Dégustation : En bouche, un savant équilibre entre fraîcheur de l'acidité et structure onctueuse devançant une finale généreuse aux notes de pamplemousse et de fruits confits.

Accords: A servir entre 8 à 10°C, apéritif, un dessert fruité ou sur du foie gras frais poêlé.

Producteur : Depuis 1927, 3 générations de vignerons se succèdent au Château Aydie. La famille Laplace inscrite dans l'histoire de l'appellation y est «Propriétaire - Récoltant» en : AOP Madiran et AOP Pacherenc du Vic Bilh.