



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



MAYDIE, Vin de Liqueur 2009 - Château d'Aydie Madiran

Appellation : VIN DE LIQUEUR

Cépage : Tannat

Région : Le Sud Ouest

Vinification : Il est obtenu exclusivement à partir du cépage Tannat vendangé manuellement à surmaturité. Les raisins sont éraflés puis mis en cuve de bois, où ils vont macérer à froid pendant quelques jours afin d'extraire un maximum d'arômes et de couleur. La fermentation alcoolique qui se déroule en- suite pendant 3 à 4 jours est stoppée par mutage sur grain avec de l'alcool vinique à fort degré. La macération est conduite 2 à 6 jours supplémentaires puis le vin estécoulé en foudre de chêne de 60 Hl.Élevage de 24 mois puis mise en bouteille. Il ne sera supplémenté d'aucunproduit œnologique ou aromatique.

Dégustation : Ce produit à la robe rouge profonde, propose de puissants arômes de fruits noirs, rouges frais et de délicates nuances de fruits secs (noix et amandes grillées). En bouche, la délicatesse de son fruité vient équilibrer la toute relativepuissance des tannins.

Accords : Le Maydie se consommera frais (10 à 12°C), aussi bien en apéritif qu'au dessert (coulant au chocolat). Accompa- gne merveilleusement le Roquefort, le fromage des Pyrénées... et sera l'ami des ongues soirées et des cigares.

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.

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com