MADIRAN SANS SULFITES AJOUTÉS 2024 ROUGE

FAMILLE LAPLACE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Le travail débute au vignoble, pour élaborer une cuvée sans sulfites, les raisins doivent être parfaitement sains.
La maturité est suivie par des dégustations de baies et des analyses régulières ce qui permet de déterminer la date optimale de récolte.
La vinification est très traditionnelle, exception faite que nous n'utilisons pas de SO2. Les raisins sont éraflés et foulés avant d'être mis en cuve thermo-régulée avec une macération pré-fermentaire à froid de 7°C Pendant 10 jours, Les températures sont ensuite maintenues entre 23 et 25°C. L'extraction se fait par des remontages pilotés en fonction de la dégustation quotidienne.
Le pressurage intervient à l'issue des 15 ou 20 jours de macération et les vins seront mis en cuve le temps de la fermentation malo-lactique.
Enfin, le vin est mis en bouteille.

Accords mets et vins

Détails

Degrès : 14,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Tannat
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Madiran
Nom du Vigneron : Famille Laplace
Couleur : Rouge
Millesime : 2024
Domaine : Famille Laplace

Caractéristiques

Cépage : 100% Tannat

Dégustation

HISTOIRE DU DOMAINE

C'est en arrivant à Aydie que l'on comprend pourquoi !Pourquoi ce terroir magnifique, qui jouit d'une vue imprenable sur toute la chaine des Pyrénées, produit des vins puissants mais élégants, structurés mais complexes.Pourquoi la famille Laplace reste profondément attachée à ce lieu magique qui a vu grandir plusieurs générations, et qui maintenant accueille les « drôles » (les enfants), avec une bienveillance attendrie.Pourquoi la norme HVE3 (Haute valeur environnementale) est ici très prise au sérieux avec la mise en place de tout un process cultural pour un respect accru de la nature et de l'environnement.Pourquoi ces terroirs sélectionnés pour leur grande qualité, ces vinifications adaptées, surveillées, chouchoutées, ces vins élevées pour plus d'élégance et plus de finesse, font le succès de la production du domaine où puissance, complexité et une grande aptitude au vieillissement sont la marque de fabrique..Entrez et rejoignez la grande Famille Laplace dans ce petit monde fait de valeurs et d'amour du travail bien fait pour le plus grand plaisir de vos papilles.

Plaisirs du vin
La Rochelle