

ODÉ D'AYDIE 2020 ROUGE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Issu d'une méthode familiale ancestrale, vous trouverez dans l'Odé la quintessence de l'extraction de nos derniers jus de goutte de nos parcelles à fort potentiel qualitatif. Récolte début octobre des raisins à pleine maturité. Vinification à basse température. Élevage de 25 mois en foudre et cuve béton.

- 100% Tannat

Accords mets et vins

Tartare de bœuf, un gigot d'agneau, un exquis pot-au-feu ou encore des fromages affinés

Détails

Dégustation

Robe : Rouge profond et intense

Nez : Le nez est fin aux arômes de fruits noirs (myrtille et mûre) et de fruits frais (framboise, crème de cassis) et ils dominent les nuances épicées

Bouche : la bouche très ample, se développe sur des tanins fondus, avec une grande puissance et une belle longueur

Garde : 5 à 6 ans

Température de service : 17°

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaires-Terroir de Saint Lanne/ Argilo à galets-Terroir de Moncaup

Cépage : 100% Tannat

Viticulture : Raisonnée

Vinification : Vinification à une température de 25° des parcelles séparément .

Macération pré-fermentaire à froid (10-12°) de 3 à 5 jours en cuve bois. Macération longue de 20 à 25 jours. Extraction par remontage.

Elevage : Elevage de 24 mois en cuves bois et cuves béton

