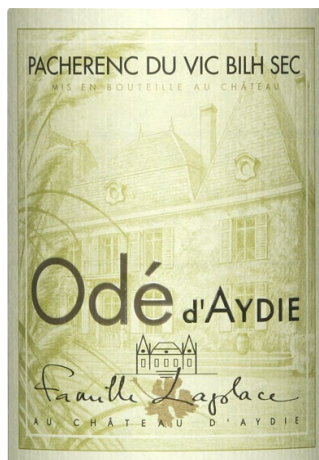


## Château d'Aydie - Pacherenc du Vic Bilh - Odé d'Aydie - 2015



### Description :

Nouveau millésime, le 2014 était noté : *Guide Hachette 2\*\* (Vin remarquable)*, *Bettane & Desseauve 15/20 + Coup de Cœur*, *RVF - Gerbelle & Maurange 14/20*

**Odé d'Aydie** est un blanc puissant et complexe, sur des notes de citron et de pamplemousse qui côtoient des nuances de vanillées et légèrement miellées. L'attaque en bouche est moelleuse, relayée par une fraîcheur très vive, et une finale longue et aromatique. **Une bouteille à saisir !**

### Caractéristiques du vin :



**Domaine :** Château d'Aydie

**Nom du vin :** Odé d'Aydie

**Millésime :** 2015

**Appellation :** Pacherenc du Vic Bilh

**Région :** Sud-Ouest

**Couleur :** Vin blanc

**Cépages :** 60% Petit Manseng, 40% Gros Manseng

**Terroirs :** Vignes de 15 à 20 ans sur des coteaux argilo-graveleux exposés sud-ouest.

**Vendanges :** Manuelles

**Viticulture :** Raisonnée

**Vinification :** Fermentation pour une partie en fûts de chêne et pour le complément en cuve à basse température

**Degré d'alcool :** 14,5 %

**Elevage :** 6 mois pour une partie en fûts de chêne et pour le complément en cuve à basse température avec bâtonnage

### Dégustation & accords :



**Oeil :** Robe d'un jaune intense avec des reflets argentés

**Nez :** Puissant et complexe, des notes de citron et de pamplemousse, de fruits blancs, de fruits exotiques

**Bouche :** Une fraîcheur très vive, des notes d'amande amère, une finale longue et aromatique, un vin ample et gourmand

**Boire à partir de :** 2016

**Boire avant :** 2020

**Ouvrir :** Et servir !

**Servir :** à 12°C

**Accords met/vin :** à déguster sur des fruits de mer ou des poissons en sauce, des fromages secs...

