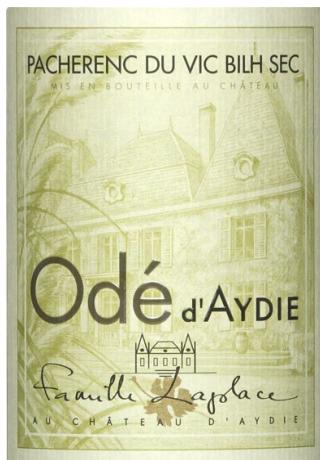


Château d'Aydie - Pacherenc du Vic Bilh - Odé d'Aydie - 2015



Description :

Nouveau millésime, le 2014 était noté : Guide Hachette 2**(*Vin remarquable*), Bettane & Desseauve 15/20 + Coup de Coeur, 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...

