

CHÂTEAU D'AYDIE 2025 BLANC DOUX 50 CL



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

La robe, d'un jaune argenté est d'un brillant parfait. Au nez, des arômes d'ananas et d'abricots côtoient de délicates notes miellées. La finale est une caresse d'agrumes et une longue douceur vanillée, caractéristique des raisins passerillés. Servir frais en apéritif, sur du foie gras, des fromages à pâte persillée, des pâtisseries aux fruits blancs ou exotiques, un gâteau à la broche des Pyrénées.

Accords mets et vins

Servir frais en apéritif, sur du foie gras, des fromages à pâte persillée, des pâtisseries aux fruits blancs ou exotiques, un gâteau à la broche des Pyrénées.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Le Manseng planté sur des sols argilo- graveleux exposés sud/sud-ouest est ramassé à surmaturité.

Cépage : Majorité Petit Manseng

Vendange : Vendanges manuelles

Viticulture : Agriculture de conservation

Vinification : Pressurage lent et débourageage léger. Stabulation à froid pendant 10 à 15 jours.

Elevage : Vinification et élevage sur lies fines en barriques de chêne et d'acacia pendant 10 mois. Mis en bouteille au terme de l'élevage

Dégustation

Robe : Jaune argenté

Nez : Au nez, des arômes d'ananas et d'abricots côtoient de délicates notes miellées

Finale : La finale est une caresse d'agrumes et une longue douceur vanillée, caractéristique des raisins passerillés.

Température de service : 8° - 10°



Plaisirs du vin
Cahors