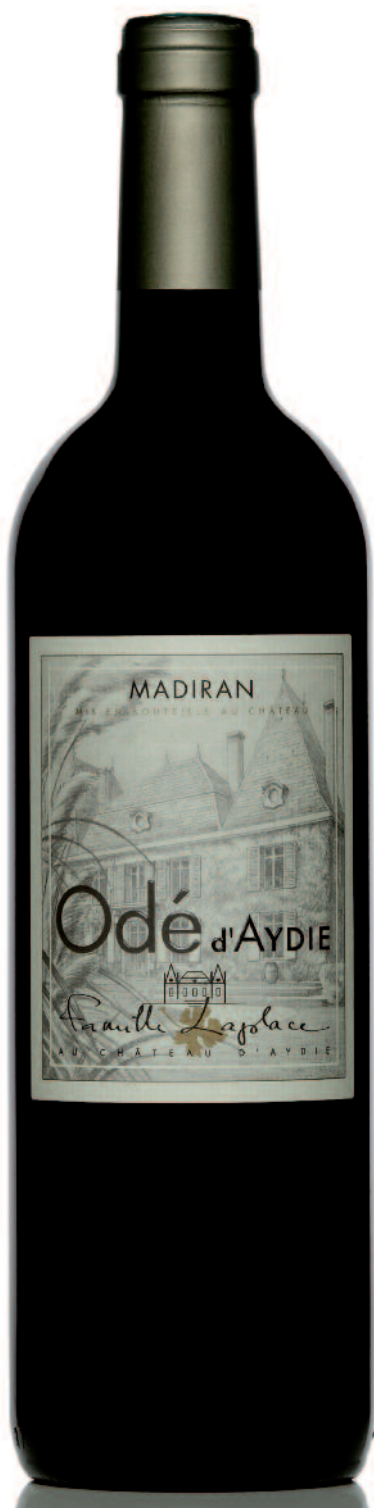


ODÉ AYDIE 2010



UN CLASSIQUE D'EXPRESSION CONTEMPORAINE
SAVOIR FAIRE FAMILIAL REVENDIQUÉ



APPELLATION AOP Madiran.

TERROIR Les raisins proviennent de vignes plantées sur des coteaux :

- argilo calcaire Terroir de Saint Lanne
- argilo à galets Terroir de Moncaup

CÉPAGE Tannat

VINIFICATION Vendanges manuelles. Vinification par parcelles et cépages séparés. Macération pré-fermentaire à froid 10 à 12 °C de 3 à 5 jours en cuve de bois. Macération longue de 30 jours. Température de vinification de 25°C. Extraction par remontage.

ÉLEVAGE En foudres de chêne et en cuve de bois (pendant 12 à 15 mois). Mise en bouteille après 20 mois d'élevage.

DÉGUSTATION La robe, intense, est d'un rouge profond. Nez fin, où les arômes de fruits noirs (myrtille et mûre) dominent les nuances épicées. La bouche, d'une plénitude remarquable, possède une mâche tannique d'une rondeur inattendue. La finale, longue, est délicatement vanillée. Un vrai vin de charme, où puissance rime avec élégance. Il supportera facilement 8 à 10 ans de vieillissement.

ACCOMPAGNEMENT À servir aussi bien avec les plats traditionnels de la cuisine Française que des variations d'une cuisine contemporaine : Gigot d'agneau, bœuf bourgignon.