

Famille  Laplace
AYDIE

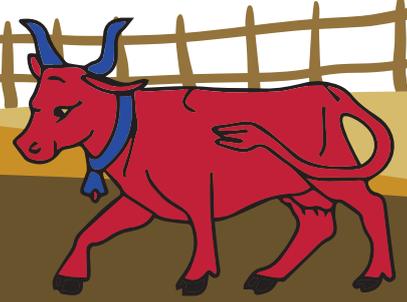
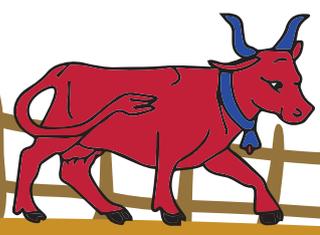
LA
BASSE COUR
VIN DE FRANCE

PATURAGES

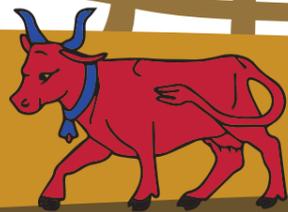
SOUE

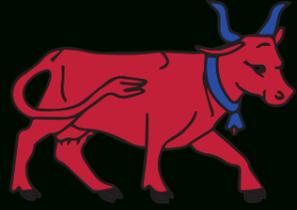
MARE

POULAILLER



Famille Laplace
AYDIE





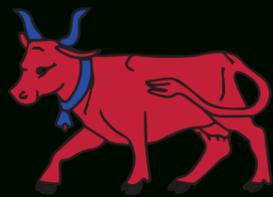
Les habitudes de consommation de vins évoluent. Le plaisir de partager des moments de convivialité dans les restaurants à Tapas, les Bars à vin, a fait son apparition.

Aujourd'hui, grand nombre de jeunes (et de moins jeunes) amateurs de vin veulent profiter de l'immédiateté du partage et du plaisir de se retrouver autour d'un verre de vin avec des amis.

Les vins de ces moments là se doivent d'être frais, sur le fruit, accessibles et toujours prêts à être dégustés.

Forts de l'expérience de leurs aînés mais faisant également partie intégrante de ces nouveaux consommateurs, les jeunes de la Famille Laplace ont décidé de créer une gamme plus « frivole ».

Pour la lier à leur culture, ils ont décidé de la nommer « la basse-cour » comme un clin d'œil attendri aux fermes environnantes, terrains de jeux de leur enfance.





La poule aux oeufs d'or

80% PETIT MANSENG
20% GROS MANSENG

VINIFICATION : Fermentation à basse température pour préserver les arômes fruités.
Sucres résiduels : 45g/L

DEGUSTATION : Ce vin blanc à la robe jaune doré offre un nez d'agrumes et de raisins frais. Un vin frais, élégant et typé. Le caractère est exotique et gourmand. Une belle fraîcheur qui dynamise l'ensemble.

100%
MANSENG
2018



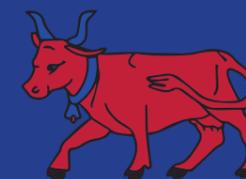
LES 2 VACHES ROUGES

100% TANNAT

VINIFICATION : Macération pré-fermentaire à froid. Extraction pendant la phase sou- plesse et le fruit. Vinification à température moyenne à basse (environ 20°).

DEGUSTATION : Robe rouge grenat avec des reflets violacés. Nez aux arômes charmeurs de fruits rouges et de fruits à chair blanche. Vin de plaisir par excellence.

100%
TANNAT





les 3 petits cochons roses



TANNAT
CABERNET FRANC

VINIFICATION : Vendanges matinales et pressurage sur parcelle pour garder une légère couleur rosé. Fermentation à basse température (16-17°) pour préserver les arômes fruités.

DEGUSTATION : Ce vin rosé à la robe brillante de couleur rose pâle offre un nez délicieusement frais, fruité et gourmand. Un vin léger et équilibré à partager en famille ou entre amis.



LE VILAIN PETIT CANARD



90% GROS MANSENG
10% PETIT MANSENG

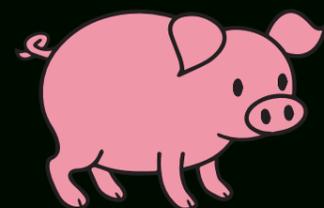
VINIFICATION : Elevage sur lie en cuve de 12 à 15 mois.

DEGUSTATION : Son expression aromatique particulière explore les territoires des fruits exotiques : ananas, mangue, pamplemousse... La bouche est ample avec une finale longue et expressive.



Ici les jus sont plus sur le fruit et les vinifications adaptées proposent des vins de plaisirs, de partage et de convivialité. Les deux vaches rouges, les trois petits cochons, le vilain petit canard ou la poule aux œufs d'or sont les noms de ces cuvées sympathiques où le seul problème rencontré est l'envie incessante de faire sauter les bouchons.

Venez donc nous rejoindre en ami de la famille dans un voyage « campagnard » pour découvrir ou redécouvrir une production où plaisir, partage et convivialité ne sont pas de vains mots.





Famille  Laplace

A Y D I E

Famille Laplace
64330 Aydie
Tél. 05 59 04 08 00
www.famillelaplace.com

