

Pacherenc du Vic Bilh doux

histoire de vin Pacherenc

Tradition



Ce vin blanc doux est élaboré à partir de Gros Manseng et de Petit Manseng.

"L'homme ajouta le vin, fils sacré du soleil". (Charles Beaudelaire)

les vendanges

Elles se font à la main au mois d'octobre.

le pressurage

Sitôt récoltés les raisins sont égrappés et foulés avant d'être pressés le plus lentement possible, sans rebêchage, pour obtenir une qualité optimale des jus.

le débouillage

Le moût est débouillé par le froid. Puis, pendant 2 semaines, suit une stabulation liquide à froid du moût. C'est à ce moment-là que s'épanouissent des arômes de fruits exotiques dans le Pacherenc.

la fermentation et l'élevage

Le moût fermente en cuves, puis il est élevé sur lies pendant 6 mois et il est agité toutes les semaines.

la filtration

Enfin, le vin est soutiré, collé, filtré et embouteillé au début de l'été.

Notre conseil : Le Pacherenc doux est très fruité et très frais, avec une certaine vivacité. C'est un vin plaisir à boire jeune, et servi frais (10° à 12°), il accompagne très bien le foie gras et certains desserts peu sucrés, salade de fruits frais, croustade, melon... En vin d'apéritif, il fait aussi des merveilles.


DOMAINE
Sergent

DOMAINE SERGENT - 32400 MAUMUSSON

TÉL. +33 (0)5 62 69 74 93 - FAX : +33 (0)5 62 69 75 85 - www.domaine-sergent.com

