

Pacherenc du Vic Bilh doux

# histoire de vin Pacherenc

*Les grains d'Elise*



Ce vin blanc doux est élaboré à partir de 100 % de Petit Manseng récolté en vendanges tardives et issu de nos meilleures parcelles.

"Le vin, c'est la lumière du soleil captive dans l'eau". (Galilée)

## les vendanges

Elles se font à la main par tries au mois de novembre.

## 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 3 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 fûts de chêne neufs puis il est élevé sur lies totales pendant 7 mois. Les fûts sont bâtonnés deux fois par semaine pour remettre les lies en suspension, afin d'obtenir un vin où le gras et le moelleux s'équilibrent.

## la filtration

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

*Notre conseil : ce Pacherenc doux est un vrai nectar aux arômes de fruits très mûrs, de noisettes et de pain grillé.*

*C'est un vin que l'on peut boire maintenant et qui réjouira vos papilles dans quelques années.*

*Servi frais (10°-12°C) il accompagne très bien le foie gras, certains fromages comme le roquefort et le brebis.*

*En vin d'apéritif, il fait aussi des merveilles.*

  
DOMAINE  
Sargent

DOMAINE SERGENT - 32400 MAUMUSSON

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

