

“2023, les parcelles de blancs ont ”tiré leur épingle du jeu”  
Un millésime rond aux fruits mûrs

## PACHERENC du Vic-Bilh Sec

Un vin plein de vivacité où la saveur se  
taille la part belle

Au nez flottent des parfums de bonbon Arlequin, de poire  
et de banane

Une bouche juteuse et fraîche, des nuances florales et des  
accents d'agrumes se font écho

|| 10°C-12°C/Accompagne les fruits de mer, les poissons  
(saumon, noix de saint jacques, sandre...), les viandes  
blanches, blanquette de veau, fromage de chèvre... Il peut  
s'apprécier à l'apéritif

C'est un vin à boire dès à présent pour profiter de sa  
fraîcheur



### Les Vendanges :

Selection parcellaire : sol limons-  
argileux de type boubène. On privilégie  
les collines au nord/est, plus fraîches,  
elles limitent le stress hydrique ; le  
potentiel aromatique est préservé

Date de récolte : selon la dégustation  
régulière des baies. Raisins récoltés  
tout juste mûrs pour préserver le fruité  
et la fraîcheur

Assemblage : 50 % Petit Manseng  
50 % Gros Manseng

### La Vinification :

Pressurage lent et doux dans un pressoir pneumatique  
pour éviter l'oxydation du jus et préserver les arômes

Débourbage : à froid pour garder les arômes fruités

Stabulation : à froid sur bourbes fines avec bâtonnage  
quotidien, ce qui apporte gras et richesse aromatique

Fermentation alcoolique : en fûts de chêne

### L'élevage :

En fûts de chêne de 300 litres  
sur lies fines pendant 6 mois

Bâtonnage 2 fois/semaine pour  
maintenir les lies en suspension,  
afin de donner plus de gras au vin

Premières mises en bouteilles au  
début du printemps après les  
vendanges

