

“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

