

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, dans un pressoir pneumatique, 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

Il fermente en cuves, puis il est élevé sur lies fines. Son nez discret se dévoile peu à peu à l'aération avec des notes de fruits exotiques, d'écorce d'orange. Sa bouche est riche, ample et généreuse où le sucre et l'acidité sont en parfaite harmonie. Sa pointe d'acidité prolonge le plaisir de la bouche qui devient délicieuse et interminable avec une très belle persistance aromatique.

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°-12°) il accompagne très bien le foie gras, et certains desserts peu sucrés, salade de fruit 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

