

2023, les parcelles de blancs ont ”tiré leur épingle du jeu”
Un millésime avec un bel équilibre

PACHERENC du Vic-Bilh Doux

Un vrai nectar plein de fraîcheur

Son nez discret et fin aux arômes de pêche et d’ananas

Une bouche ample et généreuse, équilibrée où persistent des arômes de fruits très murs, de noisette

|| 10°C-12°C/Accompagne le foie gras, certains fromages comme le roquefort, le brebis...En apéritif, il fait aussi des merveilles

C’est un vin à boire dès à présent pour profiter de son bel équilibre sucre/acidité



Les Vendanges :

Selection parcellaire : sol limons-argileux de type boubène. On privilégie les collines au sud où le raisin passerille

Date de récolte : selon la dégustation régulière des baies. Les raisins sont cueillis légèrement passerillés pour garder la fraîcheur

Assemblage : majoritairement Petit 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 pendant 6 mois

Mise en bouteilles au printemps après les vendanges

