

2023, les parcelles de blancs ont "tiré leur épingle du jeu"
Après un climat tropical, des arômes exotiques...

PACHERENC du Vic-Bilh Doux

**Un vin plaisir, où le sucre et l'acidité
sont en parfaite harmonie**

Son nez discret se dévoile peu à peu à l'aération avec des notes de fruits exotiques, d'écorces d'orange

Une bouche équilibrée par une finale citronnée qui prolonge le plaisir de la bouche avec une belle persistance aromatique

10°C-12°C/Accompagne le foie gras, les salades de fruits, le melon, la croustade... Il peut s'apprécier à l'apéritif
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 nord-est qui donnent des vins équilibrés

Date de récolte : selon la dégustation régulière des baies. Les raisins sont cueillis fin octobre

Assemblage : 80 % Petit Manseng
20 % 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 cuve thermorégulée 16-17°C. Elle est stoppée par le froid quand l'équilibre sucre-alcool est atteint

L'élevage :

Pendant 6 mois, en cuve thermorégulée pour limiter l'ajout de sulfites

Mise en bouteilles au printemps après les vendanges

