PACHERENC DU VIC BILH SEC
PACHERENC DU VIC BILH
MADIRAN

19.10

«Les douces notes du Madiran.»

MADIRAN

VIGNOBLE

Sol : argilo limoneux, parcelle en sélection Massale, exposition sud.
Age : plus de 25 ans.
Densité : 4400 pieds/ha.

AGRICULTURE RAISONNÉE

Traitement : absence d'utilisation de produits chimiques de synthèse.
Taille : Guyot simple.
Opération en vert : effeuillage, vendanges en vert, échardage.
Rendements : 40 hl/ha.
Cépages : Tannat, Cabernet Franc.
Vinification : macération à froid de 48h puis levurage. Fermentation à température régulée et extraction douce (pigeages) ; cuvaison de 21 jours. Elevage en cuves bétons.

DESCRIPTION

Œil : robe grenat sombre à reflets noirs.
Nez : arômes de fruits noirs compotés, cassis, myrtilles.
Bouche : ample et charnue soutenant des arômes de fruits noirs, d'épices (poivre) et de notes réglissées. L'attaque en bouche se veut ronde, élégante et la trame se montre racée. La finale dévoile des tannins soyeux, et une harmonie d'ensemble bien maitrisée.

CONSEIL DE DÉGUSTATION

Température de service recommandée à 16°c.
Accord mets et vins :
Viandes rouges, plateau de charcuterie du Pays basque, fromages.

14 % VOL.

Garde jusqu'à 5 ans et plus.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Sylvain Dabadie
Domaine LAOUGUÉ
Route de Madiran - 32400 VIELLA
+33(0)05 62 69 90 05
contact@domaine-laougue.fr
www.domaine-laougue.fr
SIRET 389 428 000 16 APE 016

DOMAINE
LAOUGUÉ
Sylvain Dabadie