



PACHERENC DU VIC BILH SEC
PACHERENC DU VIC BILH
MADIRAN

DOMAINE
LAOUGUÉ

Sylvain Dabadie

MARTY

«Le panache d'une symphonie gustative.»

VIGNOBLE

Sol : calcaire avec galets roulés.

Age : plus de 60 ans.

Densité : 4400 pieds/ha.

AGRICULTURE RAISONNÉE

Traitement : absence d'utilisation de produits chimiques de synthèse.

Taille : double Guyots.

Opération en vert : effeuillage, vendanges en vert, échardage.

Rendements : 45hl/ha.

Cépages : Tannat ; Cabernet Franc.

Vinification :

- Pré-fermentaire à 8°C.

- Vinification en cuve avec 20 jours de macération.

- Extraction par pigeage et par remontage à 28°C.

Élevage : pendant 16 mois en fûts neufs.

DESCRIPTION

Œil : la robe rouge rubis est intense et profonde.

Nez : fruits mûrs compotés, de cerise, de prune nuancés par des notes épicées remarquablement bien dosées.

Bouche : ample et enrobée, tapissée par un beau fruité mûr et par des tanins soyeux et fondus. Les notes de torréfaction apportées par l'élevage en barrique se marient harmonieusement aux notes de fruits rouges. Une expression aromatique intense vient parfaire une finale enrobée.

CONSEIL DE DÉGUSTATION

Température de service recommandée à 16°C.

Accord mets et vins :

Magret de canard, boudin noir, canard rôti au four, brouillade de truffes, carré d'agneau.

14 % VOL.

Garde jusqu'à 10 ans.

MADIRAN



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