



PACHERENC DU VIC BILH SEC
PACHERENC DU VIC BILH
MADIRAN

DOMAINE
LAOUGUÉ

Sylvain Dabadie

19.91

«Entre rondeur et fraîcheur, un vin d'ambiance.»

VIGNOBLE

Sol : argilo limoneux à cailloux roulés, coteaux exposés plein sud.

Age : 15 ans.

Densité : 4000 pieds/ha.

AGRICULTURE RAISONNÉE

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

Taille : Guyot simple.

Rendements : 55hl/ha.

Cépages : Petit et Gros Manseng.

Vinification : macération intra-pelliculaire de 18h dans le pressoir à l'abri de l'oxygène. Fermentation alcoolique en cuve à basse température pour préserver la palette aromatique.

DESCRIPTION

Œil : robe or.

Nez : parfums délicats et nuancés de fleurs blanches, de fruits exotiques confits, de brioche et de beurre.

Bouche : une attaque ronde introduit une bouche concentrée, élégante et savoureuse, ciselée par une trame acide parfaitement maîtrisée, apportant de la longueur à ce bel ensemble sur une aromatique thiolée. Un blanc frais et ample en bouche, qui se révèle fruité et riche, harmonieusement équilibré.

CONSEIL DE DÉGUSTATION

Température de service recommandée à 12°C.

Accord mets et vins :

Cette cuvée s'exprimera volontiers en apéritif ou sur un plateau de fruits de mer.

12.5 % VOL.

Garde jusqu'à 3 ans et plus.

PACHERENC DU VIC BILH SEC



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