



PACHERENC DU VIC BILH SEC  
PACHERENC DU VIC BILH  
MADIRAN

DOMAINE  
LAOUGUÉ

*Sylvain Dabadie*



## L'ORÉE

«L'élégance et le raffinement du Petit Courbu.»

### VINEYARD

**Soil** : clay limestone and gravel. The vines have a south exposure

**Age** : more 20 years old.

**Density** : 4400 vines per hectare.

### SUSTAINABLE AGRICULTURE

**Treatment** : no chemical products.

Natural grass cover-cropping every row.

**Pruning shape** : simply Guyot pruning.

**Green harvest** : disbudding, trellising, leaf thinning and cluster thinning.

**Yield** : 25 hl/ha.

**Grape varieties** : Petit Courbu, Petit Manseng.

**Vinification** : completely destemmed. Gentle Pressing.  
No malolactic fermentation.

**Aged in** : stainless steel tank.

### TASTING COMMENTS

**Eye** : gold with green hints.

**Nose** : Brioche, floral and flinty notes.

**Taste** : mineral and agrums notes.

### ADVICE

Serving temperature 12°C.

**13 % VOL.**

Best within 3 years.

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](http://www.domaine-laougue.fr)  
SIRET 389 428 000 16 APE 016



DOMAINE  
LAOUGUÉ

*Sylvain Dabadie*