

DOMAINE
LAOUGUÉ
PIÉMONT PYRÉNÉEN

Sylvain Dabadie

PACHERENC DU VIC BILH SEC

PACHERENC DU VIC BILH

MADIRAN

Les Bulles *Les atypiques*

«Pour faire pétiller les papilles»

VIGNOBLE

Sol : argilo limoneux à galets roulés, exposition plein Sud.

Age : plus de 40 ans.

Densité : 4400 pieds/ha.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Taille : Guyot double. Rendements : 30hl/ha.

Cépages : Petit Manseng, Petit Courbu, Sauvignon blanc.

Vinification : Méthode "ancestrale". Ajout de moût pour une
fermentation en bouteille.

Elevage : pendant 10 mois en cuve béton et en demi muids.

DESCRIPTION

Œil : robe paille. Bulles fines.

Nez : superbe de belle intensité et de belle complexité, à la fois frais
(citron), mûr (fruits blancs), et floral.

Bouche : associe volume et puissance avec une franche acidité qui étire
le vin vers une finale minérale et briochée. La bulle est fine et élégante.

CONSEIL DE DÉGUSTATION

Température de service recommandée à 12°C.

Accord mets et vins : Truite fumée des Pyrénées au piment Béarnais,
huîtres gratinées, Toasts de foie gras de canard du Gers.

Garde jusqu'à 3 ans et plus.

VIN EFFERVESCENT



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



Sylvain Dabadie
Domaine LAOUGUÉ

2803 Route de Madiran - 32400 VIELLA

+33(0)05 62 69 90 05

contact@domaine-laougue.fr

www.domaine-laougue.fr

