

DOMAINE
LAOUGUÉ
PIÉMONT PYRÉNÉEN

Sylvain Dabadie

PACHERENC DU VIC BILH SEC

PACHERENC DU VIC BILH

MADIRAN

Laougué sec

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

PACHERENC DU VIC BILH SEC

VIGNOBLE

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

Age : 25 ans.

Densité : 4400 pieds/ha.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Taille : Guyot double. Rendements : 40hl/ha.

Cépages : Petit et Gros Manseng.

Vinification : macération intra-pelliculaire de 18h dans le pressoir à l'abri de l'oxygène. Fermentation alcoolique avec levures indigènes, en cuve à basse température pour préserver la palette aromatique. Elevage sur lies pendant 7 mois.

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.

Garde jusqu'à 5 ans et plus.



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

