

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.»

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

