

DOMAINE
LAOUGUÉ
PIÉMONT PYRÉNÉEN

Sylvain Dabadie

PACHERENC DU VIC BILH SEC

PACHERENC DU VIC BILH

MADIRAN

L'Orée *Les parcelles*

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



PACHERENC DU VIC BILH SEC

VIGNOBLE

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

Age : plus de 20 ans.

Densité : 4400 pieds/ha.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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

Cépages : Petit Courbu

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

Elevage : en demi muids pendant 12 mois sur lies.

DESCRIPTION

Ceil : robe or pâle brillante.

Nez : fruits exotiques et une touche florale légèrement boisée.

Bouche : souple, fraîche et généreuse aux arômes nets et précis, de belle intensité. Matière soyeuse et fluide ciselée par une acidité bien maîtrisée. Un style fruité et puissant, équilibré et séduisant. Idéal pour égayer vos repas.

CONSEIL DE DÉGUSTATION

Température de service recommandée à 12°C.

Accord mets et vins : Brochet à la crème, Coquilles St Jacques rôties, Poulet aux épices, Comté, Financier.

Garde jusqu'à 8 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

