

DOMAINE
LAOUGUÉ
PIÉMONT PYRÉNÉEN

Sylvain Dabadie

PACHERENC DU VIC BILH SEC

PACHERENC DU VIC BILH

MADIRAN

Talion *Les vins au sommet*

«Œil pour œil ; dent pour dent, l'expression d'un assaut gustatif.»

VIGNOBLE

Sol : argile Limoneux à galets roulés, coteaux exposés plein Sud.

Age : plus de 40 ans.

Densité : 4400 pieds/ha.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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

Cépages : Petit Manseng et Petit Courbu.

Vinification : pressurage en vendanges entières. Fermentation avec des levures indigènes. Pas de soufre durant la vinification.

Elevage : en demi-muids entre 18 et 24 mois.

DESCRIPTION

Œil : robe paille, nette et cristalline.

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 sur une finale minérale, saline et briochée.

CONSEIL DE DÉGUSTATION

Température de service recommandée à 12°C.

Accord mets et vins : Chipiron au piment d'Espelette, figues fraîches mozzarella et jambon de Bayonne, fondant de volaille, soufflé au brochet, rocamadour.

Garde jusqu'à 10 ans et plus.



PACHERENC DU VIC BILH SEC

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

