

DOMAINE
LAOUGUÉ
PIÉMONT PYRÉNÉEN

Sylvain Dabadie

PACHERENC DU VIC BILH SEC

PACHERENC DU VIC BILH

MADIRAN

Laougué doux

«Une délicieuse sucrerie aux accents acidulés.»



PACHERENC DU VIC BILH DOUX

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 Manseng

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

DESCRIPTION

Œil : robe jaune dorée, limpide et brillante.

Nez : fruits exotiques, abricot, pêche et touche florale.

Bouche : veloutée, riche, aux arômes ciselés, dotée d'une bonne sucrosité rappelant la mangue, l'ananas, le litchi, dans un palais équilibré. Subtile union de douceur et de fraîcheur qui affiche une parfaite harmonie entre noble acidité et douceur remarquable.

CONSEIL DE DÉGUSTATION

Température de service recommandée à 12°C.

Accord mets et vins : A l'apéritif ou sur un dessert fruité

Garde jusqu'à 5 ans et plus.

LAOUGUÉ

PIÉMONT PYRÉNÉEN

Sylvain Dabadie

APPELLATION :

PACHERENC du Vic Bilh

CÉPAGE :

Petit Manseng

TERROIR :

*Coteaux argilo limoneux
à galets roulés*

PRODUIT DE FRANCE



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

