

DOMAINE
LAOUGUÉ
PIÉMONT PYRÉNÉEN

Sylvain Dabadie

PACHERENC DU VIC BILH SEC

PACHERENC DU VIC BILH

MADIRAN

Les Péricles *Les parcelles*

«L'orfèvrerie du piémont Pyrénéen.»

VIGNOBLE

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

Age : plus de 40 ans.

Densité : 4400 pieds/ha.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Taille : Guyot double. Rendements : 15hl/ha.

Cépages : Petit Manseng

Vinification : vendanges de fin novembre. Pressurage en grappes entières, sélection des jus au pressoir. Fermentation en demi-muids à 18°C. Mutage par le froid en fonction de l'équilibre recherché. Elevage : pendant 12 mois en demi-muids.

DESCRIPTION

Œil : couleur or, brillante.

Nez : expressif et envoutant, riche et chaleureux : poire juteuse, pralin, pomme d'amour, beurre chaud.

Bouche : cocktail explosif de fruits exotiques surmûris, d'agrumes confits (orange, citron), de pain d'épices. Finale riche et ronde avec des notes de miel ainsi qu'une belle vivacité qui donne tout son équilibre à ce vin.

CONSEIL DE DÉGUSTATION

Température de service recommandée à 12°C.

Accord mets et vins : Parfait avec foie gras sous toutes ses formes, kouign-amann, poire pochée et angélique confite.

Garde jusqu'à 10 ans et plus.

PACHERENC DU VIC BILH



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

