



PACHERENC CUVÉE DU COUVENT
Pacherenc du Vic-Bilh



*Soyeux et harmonieux aux notes
intenses d'agrumes, de figue sèche et de miel...*

L'équilibre parfait pour un moment d'exception

Couleur :

Blanc

Cépages :

100 % Petit Manseng

Terroir :

Argilo - graveleux.

Vinification:

En fûts de chêne neuf

Elevage :

En fûts de chêne neuf

Commentaires de dégustation:



Nez de fruits confits,
de fruits exotiques
(mangue, fruit de la
passion) accompagné
d'une note toastée.

En bouche l'attaque est
souple, le milieu a une
belle fraîcheur et un bel
équilibre.

Le fondant et la pureté
aromatique d'un foie
gras des Landes sur pain
d'épice toasté, s'alliera
parfaitement avec le côté
fruits confits et toasté de
ce vin. Cette Cuvée du
Couvent sera le compagnon
d'un des symboles
emblématiques de la haute
gastronomie française.