



PACHERENC DOUX Pacherenc du Vic-Bilh



*Vif et moelleux aux notes florales
et de fruits exotiques .
Se déguste dans sa jeunesse.*

La fraîcheur aux reflets d'or

Couleur :

Blanc

Cépages :

80 % Petit Manseng
20 % Gros Manseng

Terroir :

Argilo - graveleux.

Vinification:

Vendange éraflée,
Fermentation de 24 jours thermorégulée.

Elevage :

Sur lies, en cuve pendant 6 mois.

Commentaires de dégustation:



Un nez agréable et floral, portant sur la fleur blanche telle que l'acacia et le tilleul. Tandis que le deuxième nez est plus sur le litchi, les fruits de la passion et l'ananas.

En bouche, l'attaque est souple, le milieu de bouche à une belle fraîcheur et un bel équilibre. C'est un vin d'une belle intensité aromatique.

Les notes d'agrumes et de fruits exotiques de ce vin s'allieront à merveille avec le fondant et la délicatesse d'une brochette de Saint Jacques poêlées sauce aux agrumes et mirepoix d'ananas. La sauce et la mirepoix nous rappelleront les arômes qui se dégagent de ce vin moelleux.