



PACHERENC SEC Pacherenc du Vic-Bilh



*Frais et long en bouche, aux arômes d'agrumes.
Se laisse apprécier dans sa jeunesse.*

La vivacité du Manseng

Couleur :

Blanc

Cépages :

80 % Grose Manseng

10 % Arrufiac

10 % Petit Manseng

Terroir :

Argilo - limoneux à gravette.

Vinification:

Vendange éraflée,

Fermentation de 32 jours thermorégulée.

Elevage :

De 6 mois, dont 80 % en cuve, et 20 % en fûts de chêne.

Commentaires de dégustation:



Délicatement aromatique, il émoussille les papilles avec sa fraîcheur et sa vivacité.

Derrière son côté facile et croquant, il offre une vraie matière qui saura mettre l'accent sur le caractère iodé des huîtres et il finira par convaincre n'importe quel coquillage

grâce à sa finale agrumes.

Il s'appréciera également à l'heure de l'apéritif ainsi que sur des poissons, viandes blanches et plats exotiques...