

# PACHERENC DU VIC BILH DOUX

## PACHERENC DU VIC BILH

### INFORMATION

---

**Appellation :** PACHERENC  
DU VIC BILH AOP

**Cépage :** PETIT MANSENG/  
GROS MANSENG

**Alcool :** 13%

**Certification :** HVE /  
CONVERSION BIO

**Bio :** Oui



### VINIFICATION

---

**Méthode :** Récolte de fin  
octobre à fin novembre,  
débouillage à froid,  
stabulation liquide à froid,  
élevage sur lies fines

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de  
6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** 32 - GERS

**Surface :** 23ha

**Type de sol :** BOULBENE A  
GREPP

**Climat :** OCEANIQUE

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Robe dorée et brillante

**Nez :** Nez discret dévoile des  
notes de fruits exotiques,  
d'écorce d'orange

**Bouche :** Bouche riche,  
ample et généreuse, aux  
arômes de fruits jaunes  
(pêche, abricot) où le sucre et  
l'acidité sont en parfaite  
harmonie, une pointe  
d'acidité prolonge la  
persistance aromatique

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 10/12 °

**Accords mets et vins :** Il  
accompagne par excellence  
le foie gras, les salades de  
fruits frais, croustade melon,  
roquefort ... En vin d'apéritif, il  
fait aussi des merveilles

**Garde :** Un vin plaisir à boire  
jeune