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 / CONVERTION BIO

Bio : Oui



TERROIR

Région Viticole : 32 - GERS

Surface : 23ha

Type de sol : BOULBENE A GREPP

Climat : OCEANIQUE

VINIFICATION

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

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6

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