

PACHERENC DU VIC-BILH SEC

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 : Egrappage total,
débouillage à froid,
stabilisation à froid sur
bourbes fines, fermentation
en fûts de chêne, élevage sur
lies avec bâtonnage durant 6
mois

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 brillante

Nez : Nez au parfum de
bonbon arlequin, de poire, de
vanille

Bouche : Bouche juteuse et
fraîche, des nuances florales
et des accents d'agrumes se
font écho

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8°

Accords mets et vins :
Poisson, fruits de mer, viande
blanche, poule au pot,
blanquette de veau, fromage
de chèvre

Garde : A boire dès
aujourd'hui