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 / CONVERTION BIO

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : Egrappage total, débourbage à froid, stabulation 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