



## **PACHERENC** « Doux » *Symphonie d'Automne*

**Vignes** sur sols argilo-limono-graveleux de plus de 50 ans d'âge. **Rendements** d'environ 30hl/ha. **Vendange** entièrement ramassée à la main avec trois tris successifs de début novembre à mi-décembre pour intensifier les parfums caractéristiques de fruits confits et de miel.

**Cépages** : **90% Petit - Manseng et 10% Petit - Courbu.**

**Macération** du raisin égrappé de 24 heures suivie d'un **pressurage** (\*) et d'une stabulation à froid (\*) d'une dizaine de jours sur bourbes (\*) fines. **Fermentation** en barriques neuves généralement d'un mois et **élevage** avec bâtonnage (\*) bi-hebdomadaire des lies(\*). **Commentaire** : vin à la robe « or-ambéré », au nez de fruits confits, de fruits secs comme l'amande, relevé d'une pointe de pêche blanche ; une bouche élégante et bien construite avec une finale de bonbon acidulé. A boire de 1 à 10 ans frais mais non glacé aussi bien en apéritif que sur du foie gras ou encore du fromage des Pyrénées ou à pâte persillée ou en dessert.

(\*) voir lexique

