



PACHERENC du VIC BILH « Sec » Vieilles Vignes

Vignes sur sols argilo-limono-graveleux de plus de 50 ans d'âge. **Rendements** d'environ 50hl/ha. **Vendange** manuelle en une seule fois début octobre pour conserver les arômes de fruit vifs.

Cépages : 50 % Gros – Manseng, 25 % Petit – Courbu et 25 % Petit – Manseng.

Macération de 24 heures suivie d'un **pressurage (*)** lent et d'une stabulation à froid (*) d'une quinzaine de jours sur bourbes (*). **Fermentation et élevage** pour moitié en cuve et moitié en barriques neuve de 18° à 20° suivie d'un bâtonnage (*) bi-hebdomadaire sur lies (*) pendant six mois pour mieux fixer les arômes et enrichir la bouche. **Commentaire.** Robe jaune d'or aux reflets verts. Arômes subtils d'agrumes, de fruits exotiques et de fleurs d'acacia. Attaque fraîche ; bouche ample, fruitée et riche. Vin harmonieusement équilibré. A boire de 1 à 5 ans en apéritif servi bien frais mais non glacé ou en accord avec coquillages et poissons fins en sauce.

(*) voir lexique

