



PACHERENC DU VIC BILH SEC
PACHERENC DU VIC BILH
MADIRAN

DOMAINE
LAOUGUÉ

Sylvain Dabadie

TALION

«Œil pour œil ; dent pour dent, l'expression d'un assaut gustatif.»

VIGNOBLE

Sol : argilo limoneux à cailloux roulés, coteaux exposés plein sud.

Age : plus de 40 ans.

Densité : 5000 pieds/ha.

AGRICULTURE RAISONNÉE

Traitement : absence d'utilisation de produits chimiques de synthèse.

Taille : Guyot double.

Opération en vert : effeuillage, vendanges en vert, échardage.

Rendements : 20 hl/ha.

Cépages : Petit Courbu et Petit Manseng.

Vinification : pressurage en vendanges entières. Fermentation avec des levures indigènes. Pas de soufre durant la vinification. Elevage en fûts neufs pendant 15 mois.

DESCRIPTION

Œil : robe paille, nette et cristalline.

Nez : superbe de belle intensité et de belle complexité, à la fois frais (citron), mûr (fruits blancs), et floral.

Bouche : associe volume et puissance avec une franche acidité qui étire le vin sur une finale minérale, saline et briochée.

CONSEIL DE DÉGUSTATION

Température de service recommandée à 12°C.

Accord mets et vins :

Chipiron au piment d'Espelette, figues fraîches mozzarella et jambon de Bayonne, fondant de volaille, soufflé au brochet, rocamadour.

14 % VOL.

Garde jusqu'à 3 ans et plus.

PACHERENC DU VIC BILH SEC



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Sylvain Dabadie
Domaine LAOUGUÉ

Route de Madiran - 32400 VIELLA

+33(0)05 62 69 90 05

contact@domaine-laougue.fr

www.domaine-laougue.fr

SIRET 389 428 000 16 APE 016



DOMAINE
LAOUGUÉ

Sylvain Dabadie