

A.O.C. Pacherenc du Vic-Bilh

Vin biologique



Domaine classé HVE (Haute Valeur Environnementale)



Dénomination :

A.O.C. Pacherenc du Vic-Bilh (Moelleux) - "L" - Millésime 2014



Assemblage 98% petit Manseng / 2% gros Manseng



Terroir : Sol argileux à gravettes

Exposition : Flanc de coteaux orienté Nord-Est



Rendement : 20 hl / ha



Vinification :

Récolte manuelle par tris successifs.

Pressurage lent grappes entières.

Débourbage à froid. Fermentation alcoolique en barriques.



Elevage :

10 mois en barriques sur lies fines.



Notes de dégustation :

Robe limpide et brillante, dorée aux reflets argentés.

Le premier nez est marqué par des arômes de poire. Après aération se révèle un bouquet explosif abricoté accompagné d'une pointe de coing et de noisette.

L'attaque est franche et vive, la bouche très gourmande sur des notes de mangue et de poire.

Une bouche équilibrée, plaisante et harmonieuse.



Accord :

Le servir à 10-11°C à l'apéritif, sur du foie gras, des fromages bleus ou des desserts aux fruits.



A boire dès maintenant mais pouvant se conserver 5 ans.

Points de vente :

- Vente directe au domaine du Moulié
- Cavistes
- Salons

Lucie et Michèle Charrier

Domaine du Moulié – 32400 Cannet - Tél : 05 62 69 77 73

Email : domainedumoulie@orange.fr - www.domainedumoulie.com