

A.O.C. Pacherenc du Vic-Bilh Sec

Vin biologique



Domaine classé HVE (Haute Valeur Environnementale)



Dénomination :

A.O.C. Pacherenc du Vic-Bilh, Blanc Sec - "L'Insolite"

Millésime: 2015



Assemblage : 45% Arrufiac / 45% gros Petit Courbu /
10% Petit Manseng



Terroir : Sol argileux à gravettes.

Exposition : Flanc de coteaux orienté Nord-Est



Rendement : 20 hl / ha



Vinification :

Pressurage lent grappes entières.

Débourbage à froid.

Fermentation alcoolique en petite cuve sur lies fines.



Elevage :

10 mois en cuve.



Notes de dégustation :

Nez gourmand original, mariant une belle minéralité à des arômes floraux (fleur de jasmin).

Une attaque ample introduit une bouche élégante et savoureuse portée par une belle fraîcheur.



Accord :

Le servir à 10-11°C seul ou accompagné de salades composées, tartes salées, tians de légumes, fruits de mer, viandes blanches, sushis, fromages.



A boire dès maintenant.

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 : domainedumoulié@orange.fr - www.domainedumoulié.com