

A.O.C. Pacherenc du Vic-Bilh

Vin biologique



Domaine classé HVE (Haute Valeur Environnementale)



Dénomination :

A.O.C Pacherenc du Vic-Bilh (Moelleux) - « Le Pouymarie »
Millésime 2014



Assemblage 54% Arrufiac / 46% gros Manseng



Terroir : Sol argileux à gravettes



Exposition : Flanc de coteaux orienté Nord-Est



Vinification :

Récolte manuelle par tris successifs.

Pressurage lent grappes entières.

Débourbage à froid. Fermentation alcoolique en petite cuve sur lies fines.



Elevage :

10 mois en cuve.



Notes de dégustation :

Robe limpide dorée. Nez très fruité, agrumes, fruits exotiques avec une pointe de poire.

La bouche est gourmande, on retrouve les arôme+s du nez, bien équilibré avec une belle fraîcheur en finale.



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 sur le fruit.

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