

PACHERENC DU VIC-BILH MOELLEUX 2021 Dom DUPUY LABRANCHE LAFFONT 75 CL

, un vin à la robe jaune, vive et limpide, au nez puissant et évoquant les fruits exotiques. Sa bouche est élégante, légèrement grasse et se termine



Référence : 481004

Prix : 18.70 €

Descriptif :

PACHERENC DU VIC-BILH MOELLEUX 2021 Dom LABRANCHE LAFFONT 75 CL

En 1993 , suite à son diplôme d'oenologue, Christine DUPUY reprend les 6 ha de vignes du domaine Familiale et devient la plus jeune viticultrice de l'AOC. Elle développe la viticulture raisonnée et la biodynamie. Aujourd'hui , elle possède 20 ha dont 17 en AOC Madiran , puis 3 ha en en Pacherenc du Vic Bilh. Elle conserve encore des vignes de Tannats n'ayant pas été touchées par le Phylloxéra datant fin du 19ème siècle.

notes de dégustation :

production confidentielle, avec 1,2 hectare et 6 500 bouteilles, un vin à la robe jaune, vive et limpide, au nez puissant et évoquant les fruits exotiques. Sa bouche est élégante, légèrement grasse et se termine sur des épices.

cépages : vignes âgées de 35 ans, 60% gros manseng, 40% de petit manseng, Après une vinification traditionnelle, ce Pacherenc vieillit en fûts de chêne, sans soufre, avec bâtonnage régulier.

accords : curry d'échine de porc, escalope de foie gras de canard aux raisins, canard laqué, ris de veau à la crème,roquefort,

T°S: 10 °C

G: 5 ans et +

[Lien vers la fiche du produit](#)