

# COLLECTION

## AOC PACHERENC DU VIC BILH

### INFORMATION

---

**Appellation :** AOC  
PACHERENC DU VIC BILH

**Cépage :** Petit  
Manseng/Gros  
Manseng/Petit Courbu

**Alcool :** 12.5%

**Certification :**

### VINIFICATION

---

**Méthode :** L'élevage se déroule dans la barrique de vinification, sur lies fines remises régulièrement en suspension par bâtonnage. 8 à 10 mois sont nécessaires pour obtenir l'ouverture aromatique des Manseng et une intégration optimale de la liqueur dans le vin.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75cl

**Unité de vente :** Carton de  
6 bouteilles



### TERROIR

---

**Région Viticole :**  
PACHERENC

**Surface :**

**Type de sol :**

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** La robe dorée à reflets brillants prédit un nez riche et complexe sur les notes d'agrumes confits (écorces de citron), de confiture de pêche et de poivre blanc. La bouche à la fois suave et riche se développe sur une trame acidulée qui signe les plus beaux Pacherenc.

**Nez :** La robe dorée à reflets brillants prédit un nez riche et complexe sur les notes d'agrumes confits (écorces de citron), de confiture de pêche et de poivre blanc. La bouche à la fois suave et riche se développe sur une trame acidulée qui signe les plus beaux Pacherenc.

**Bouche :** La robe dorée à reflets brillants prédit un nez riche et complexe sur les notes d'agrumes confits (écorces de citron), de confiture de pêche et de poivre blanc. La bouche à la fois suave et riche se développe sur une trame acidulée qui signe les plus beaux Pacherenc.



# COLLECTION

## AOC PACHERENC DU VIC BILH

### **SERVICE & CONSERVATION**

---

**T° de dégustation :** 8°C

**Accords mets et vins :** Une noble expression aromatique et une vivacité naturelle font de cette cuvée le compagnon idéal des foies gras régionaux et des fromages à pâtes persillées (Roquefort). Un accord subtil et digeste peut également se trouver dans la fin du repas autour de desserts peu sucrés (Tarte au citron).

Pour un beau repas de famille, ce Pacherenc vous étonnera pour mettre en valeur un poulet fermier juste rôti au four et régulièrement arrosé de Pacherenc lors de la cuisson... Inoubliable

**Garde :**

