Pacherenc du Vic Bilh sec

histoire de vin Pacherenc

Elevé en Fûts de chêne



Ce vin blanc sec est élaboré
à partir de 50 % de Gros-Manseng
et 50 % de Petit-Manseng.



"Le bon vin réjouit le cœur de l'homme".(Proverbe latin)

l'égrappage

Il est total, ce qui évite la présence du goût végétal dans le vin. Il est suivi d'un foulage.

le pressurage

Il est réalisé le plus lentement possible, sans rebêchage, pour obtenir une qualité optimale des jus. Puis le moût est refroidi et débourbé afin de préserver le maximum d'arômes fruités

la stabulation

Le moût est maintenu sur bourbes fines, au froid, avec agitation quotidienne, ce qui apporte gras et richesse au vin.

la fermentation

Le moût fermente en fûts de chêne, et y est élevé sur lies pendant 6 mois. Les fûts sont bâtonnés deux fois par semaine pour remettre les lies en suspension, afin de donner plus de gras au vin.

Notre conseil :
Le Pacherenc Sec se boit jeune et frais (10° à 12°)
et se marie très bien avec les poissons
et les fruits de mer ainsi que les viandes blanches
et les fromages de chèvre...

DOMAINE Sergent

DOMAINE SERGENT - 32400 MAUMUSSON
TÉL. +33 (0)5 62 69 74 93 - FAX : +33 (0)5 62 69 75 85 - **www.domaine-sergent.com**