PACHERENC DU VIC BILH 2018 " SAINT ALBERT " BARRIQUES D'OR CAVE PLAIMONT

Pays	France
Région :	Sud Ouest
Sous région :	
Cépage(s) :	petit manseng, gros manseng, petit courbu

Note de dégustation :

Ce vin est d'une couleur jaune or soutenue, le nez possède un style dominé par les fruits exotiques (mangue, fruits de la passion, pèche, ananas,...). En bouche, il est riche, opulent et très vif, ce qui le rend agréable car il reste frais et léger jusqu'en finale.

Température de service :	Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde :	12 ans
Suggestion(s) gastonomique :	

Apéritif, foie gras accompagné d'un chutney de fruits exotiques, desserts aux fruits frais.

Commentaires du sommelier :

Produit sur la même aire que le Madiran, le Pacherenc est un vin de récoltes tardives qui séduit avant tout par la fraîcheur et l'onctuosité de son passerillage (grains de raisin surmûris).
La cuvée Saint Albert porte bien son nom, les vendanges se déroulent autour du 15 novembre, jour de la foire de Viella et... de la Saint Albert

Puissance