



PACHERENC DU VIC BILH SEC " MAESTRIA " 2020 CAVE PLAIMONT

Pays : France
Région : Sud Ouest
Sous région :
Cépage(s) : 62% Gros Manseng, 27% Petit Manseng, 11% Petit Courbu

Note de dégustation :

Splendide robe brillante et claire aux reflets verts. Complexe et élégant, le nez propose des notes de citrus, de fruits exotiques et de fruits à chair blanche. Il présente également une touche minérale ainsi qu'un caractère végétal agréable et frais. En bouche, on retrouve des notes complémentaires plus minérales et fleuries ainsi qu'une belle matière. La finale longue est nuancée par une jolie acidité.



Température de service : Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bone cave

Suggestion(s) gastronomique :



Sa vivacité, sa minéralité et ses notes fleuries se marieront avec vos apéritifs et

réhausseront vos poissons de rivière. Des préparations de crustacés et poissons froids ou crus sont à privilégier (tartare, carpaccio). Les plus gourmande l'apprécieront en fin de

Commentaires du sommelier :

Le Pacherenc sec MAESTRIA est une expression magistrale du terroir pyrénéen. Vendangé après une sélection rigoureuse des grappes, il est ensuite vinifié de main de Maître par l'équipe talentueuse de la cave Plaimont. Cette cuvée vient d'une sélection de terroirs choisis sur les secteurs les plus escarpés de l'appellation, orientés plutôt vers l'Est. Les vignes bénéficient des doux rayons matinaux du soleil. Les sols riches favorisent une bonne alimentation hydrique et permettent aux grappes de développer des arômes frais et fruités. Le climat tempéré à forte influence océanique, conditionne des hivers doux et des étés chauds aux épisodes orageux.

Les vendanges se déroule avant l'aurore pour apporter des grappes encore



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

