



Madiran Pacherenc du Vic-Bilh : VINS DE FÊTES

Les Fêtes approchent et, avec elles, les repas en famille ou entre amis, pendant lesquels on aime se faire plaisir gustativement. Les occasions sont alors nombreuses d'ouvrir de bonnes bouteilles et découvrir, ou redécouvrir, les vins de Madiran et Pacherenc du Vic Bilh.

Sur ces deux appellations, situées aux pieds des Pyrénées et qui fêtent cette année leurs 70 ans, sont produits des vins rouges (côté Madiran) avec un cépage roi, le tannat, et des vins blancs secs et doux (côté Pacherenc du Vic Bilh). 2 appellations, plusieurs styles de vins pour épater les papilles !



Château Arricau-Bordes 2015 - Pacherenc du Vic Bilh doux

Avec un assemblage de petit et gros manseng, et de petit courbu, ce Pacherenc doux a une robe jaune vif à reflets or. Son nez riche et complexe offre des notes de fruits exotiques suivies de pointes de zestes d'agrumes. Sa bouche est puissante et fraîche.

Cette cuvée se mariera parfaitement avec un foie gras sur l'apéritif ou l'entrée.

11,15€ à la propriété.



Domaine Capmartin 2017 - Pacherenc du Vic Bilh sec

Composé de 80% de gros manseng et 20% de petit courbu, ce vin délicatement aromatique émoustille les papilles avec sa fraîcheur et sa vivacité.

Derrière son côté facile et croquant, il offre une vraie matière qui saura mettre l'accent sur le caractère iodé des huîtres et il finira par convaincre n'importe quel coquillage grâce à sa finale agrumes.

8€ à la propriété ou chez les cavistes.



Cave de Crouseilles, Carte d'Or - Madiran Coeur de Gamme

Mêlant tannat, cabernet franc et cabernet sauvignon, Carte d'Or possède une robe profonde dévoilant déjà la générosité du vin. Le nez, retenu et élégant, rappelle la mûre et le tabac blond, arômes typiques de l'assemblage noble du Tannat et des Cabernets pyrénéens récoltés à juste maturité. La bouche présente la richesse des vins de Madiran en laissant une grande place à la fraîcheur et à l'équilibre.

Ce vin révélera une volaille rôtie comme une viande rouge.

4,50€ en grande distribution



Château ViellaFontaina 2015 - Madiran Haut de Gamme

100% tannat, cette cuvée arbore une robe sombre et profonde, couleur grenat. Le nez, puissant et complexe, est dominé par des notes de fruits mûrs, confiturés, nuancé par des accents d'épices, de vanille, et même parfois de poivre. L'attaque est ample, puissante. La bouche, riche et généreuse, se prolonge sur des tannins fins et enrobés, qui donnent élégance à ce vin haut de gamme. Une pure expression du tannat.

Ce vin sera parfait sur une viande blanche (veau) aux truffes, aux cèpes

12,50€ chez les cavistes



Domaine Sergent 2017, Pacherenc du Vic Bilh doux

Avec 30% de gros manseng et 70% de petit manseng, il a un nez développé avec des notes de fruits exotiques, et d'écorce d'orange, litchi. Sa bouche est riche, avec un bon équilibre sucre-acidité. Beaucoup de fruits et de fraîcheur en bouche.

A déguster notamment sur des fromages à pâte persillée.

8€ chez les cavistes



Domaine du Moulié 2014 - Madiran Haut de Gamme

100% tannat, ce vin à la robe sombre, intense et brillante possède un nez généreux de cassis, cerises noires et d'épices toastées. La bouche racée et complexe est dominée par des arômes de fruits noirs, de réglisse, de cèdre et un bouquet d'épices, le tout porté par des tannins soyeux.

Il accompagnera très bien des desserts au chocolat.

environ 13€ à la propriété et chez les cavistes

Contact presse - Lettres de Châteaux
Hortense Cardineau
h.cardineau@lettres-de-chateaux.com
05 56 44 63 50



Contact Madiran
Marine Soulard
+33 (0)5 62 31 90 03 - +33 (0)6 89 78 36 27
m.soulard@france-sudouest.com