

Pacherenc du Vic Bilh doux

# histoire de vin Pacherenc

*Tradition*



Ce vin blanc doux est élaboré à partir de Gros Manseng et de Petit Manseng.

"L'homme ajouta le vin, fils sacré du soleil". (Charles Beaudelaire)

## les vendanges

Elles se font à la main au mois d'octobre.

## le pressurage

Sitôt récoltés les raisins sont égrappés et foulés avant d'être pressés le plus lentement possible, sans rebêchage, pour obtenir une qualité optimale des jus.

## le débouillage

Le moût est débouillé par le froid. Puis, pendant 2 semaines, suit une stabulation liquide à froid du moût. C'est à ce moment-là que s'épanouissent des arômes de fruits exotiques dans le Pacherenc.

## la fermentation et l'élevage

Le moût fermente en cuves, puis il est élevé sur lies pendant 6 mois et il est agité toutes les semaines.

## la filtration

Enfin, le vin est soutiré, collé, filtré et embouteillé au début de l'été.

*Notre conseil : Le Pacherenc doux est très fruité et très frais, avec une certaine vivacité. C'est un vin plaisir à boire jeune, et servi frais (10° à 12°), il accompagne très bien le foie gras et certains desserts peu sucrés, salade de fruits frais, croustade, melon... En vin d'apéritif, il fait aussi des merveilles.*

  
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](http://www.domaine-sergent.com)

