

CHÂTEAU AYDIE

PACHERENC DU VIC BILH



APELLATION AOP Pacherenc du Vic Bilh

TERROIR Le Manseng planté sur des sols argilo- graveleux exposés sud/sud-ouest est ramassé à surmaturité.

CÉPAGES Majorité de Petit Manseng

VINIFICATION Vendanges manuelles. Pressurage lent et débourageage léger. Stabulation à froid pendant 10 à 15 jours.

ÉLEVAGE Vinification et élevage sur lies fines en barriques de chêne et d'acacia pendant 10 mois. Mis en bouteille au terme de l'élevage

DÉGUSTATION La robe, d'un jaune argenté est d'un brillant parfait. Au nez, des arômes d'ananas et d'abricots côtoient de délicates notes miellées. La finale est une caresse d'agrumes et une longue douceur vanillée, caractéristique des raisins passerillés.

ACCOMPAGNEMENT Servir frais (8-10°) en apéritif, sur du foie gras, des fromages à pâte persillée, des pâtisseries aux fruits blancs ou exotiques, un gâteau à la broche des Pyrénées.