

# Odé d'AYDIE

PACHERENC DU VIC BILH SEC



**APPELLATION** AOP Pacherenc du Vic Bilh Sec

**TERROIR** Les vignes sont situées sur des coteaux argilo – graveleux et galets roulés exposés sud-ouest.

**CÉPAGES** 60% Petit Manseng  
40 %Gros Manseng

**VINIFICATION** Pressurage lent et doux. Stabulation à basse température pendant 10 à 15 jours. Débourage par le froid.

**ÉLEVAGE** Fermentation et élevage pendant 6 mois pour une partie en fûts de chêne avec bâtonnage hebdomadaire et complément en cuve inox à basse température. Mise en bouteille après 12 à 15 mois d'élevage.

**DÉGUSTATION** La robe, d'un jaune intense, possède des reflets argentés. Le nez est puissant et complexe avec des notes de citron de pamplemousse, d'ananas et de fruit de la passion. L'attaque très moelleuse est relayée par une fraîcheur très vive. Ce vin, aromatique et structuré, rappelle que les Pacherenc peuvent être de grands vins blancs secs.

**ACCOMPAGNEMENT** Servir frais (10-12°) en apéritif, sur des sushis, des poissons grillés ou en sauce (saumon sauce béarnaise, cassolette de noix de Saint Jacques), des charcuteries de terroir, du foie gras, des viandes blanches rôties, une blanquette de veau, une raclette ou encore des fromages secs.