



CHÂTEAU ARRICAU-BORDES

PACHERENC DU VIC-BILH, BLANC DOUX, 2015

CÉPAGES :	Petit Manseng - Gros Manseng - Petit Courbu
VIGNOBLE :	Situé sur les communes d'Arricau Bordes et de Conchez de Béarn dans les Pyrénées Atlantiques, le château comporte un vignoble dont seulement une petite partie est réservée à production de Pacherenc. Les sols sont argileux-calcaires avec des graves fines et des galets.
TRAVAIL A LA VIGNE :	Conduite traditionnelle, taille d'hiver sévère, ébourgeonnage rigoureux pour favoriser l'aération des grappes, effeuillage précoce et palissage soigné (évidemment manuels...) et vendanges en vert pour réguler la récolte par pied. Le sol est travaillé un rang sur deux pour éviter un stress hydrique prématuré. La protection du vignoble est raisonnée grâce à des outils et techniques de dernière génération. Les vendanges se déroulent par tries successives manuelles. Après une première récolte fin octobre, c'est une deuxième trie de début novembre déjà subtilement passerillée qui donne cette cuvée noble de Pacherenc.
VINIFICATION :	Les raisins noblement passerillés sont récoltés dans la fraîcheur matinale de mi-novembre et apportés au chai en cagettes ajourées. L'extraction des meilleurs moûts se réalise en pressoir pneumatique avec un cycle long et doux avant mise à l'écart des jus de presses. Après un très léger débourage, la fermentation alcoolique se déroule en barriques de chêne (50% neuves et 50% de 1 vin) pendant de longues semaines. Dès l'équilibre acidité-liqueur obtenu, la fermentation est arrêtée en abaissant la température pour laisser place à un élevage patient.
ELEVAGE :	L'élevage se déroule dans la barrique de vinification, sur lies fines remises régulièrement en suspension par batonnage. 8 à 10 mois sont nécessaires pour obtenir l'ouverture aromatique des Mansengs et une intégration optimale de la liqueur dans le vin.
DEGUSTATION :	La robe jaune vif à reflets or annonce un nez riche et complexe sur des notes de fruits exotiques, suivies d'une pointe de zestes d'agrumes. La bouche, puissante et très fraîche, est digne des plus beaux Pacherencs. Une noble expression aromatique et une vivacité naturelle font de cette cuvée le compagnon idéal des foies gras régionaux et des fromages à pâtes persillées (Roquefort). Un accord subtil et digeste peut également se trouver dans la fin du repas autour de desserts peu sucrés (Tarte au citron). Pour un beau repas de famille, ce Pacherenc vous étonnera pour mettre en valeur un poulet fermier juste rôti au four et régulièrement arrosé de Pacherenc lors de la cuisson... Inoubliable.
PRIX TTC DEPART CAVE :	11.15€
PRIX TTC REVENDEURS CONSTATE :	
POINTS DE VENTE :	Café Hôtel Restaurant - CHR

Plaimont Producteurs – 32400 SAINT-MONT
05 62 69 62 87 – www.plaimont.com – j.legrand@plaimont.fr