



BONIFICAT HIVERNAL

PACHERENC, BLANC, 2012

CÉPAGES :	Petit Manseng, Gros Manseng
VIGNOBLE :	Sélection parcellaire particulière issue des 3 terroirs principaux de l'appellation, nappe de Maucor, argiles graveleuses, argilo-calcaire. Exposition sud/sud-est, à des altitudes plus élevées, des sols plus pauvres pour favoriser le passerillage. Climat tempéré à forte influence océanique, qui conditionne des hivers peu rigoureux et des étés chauds à épisodes orageux.
TRAVAIL A LA VIGNE :	<p>Taille : Guyot double.</p> <p>Maîtrise de la vigueur : Avril à septembre.</p> <p>Enherbement un rang sur deux et l'autre rang travaillé pour éviter un stress hydrique prématuré.</p> <p>Ebourgeonnage : Début mai</p> <p>Effeuillage : Juin - Manuel.</p> <p>Palissage : Mai-Juillet</p> <p>Eclaircissage ou vendange en vert : juillet - début août.</p> <p>Une seule grappe par rameau.</p> <p>Passerillage : sur souche dans des conditions idéales pour obtenir une concentration du sucre et des arômes tout en gardant la fraîcheur.</p> <p>Après une troisième trie fin Novembre/début décembre, pose de filets sur les vignes pour les protéger des oiseaux.</p> <p>Vendanges : 1ers jours de l'hiver, fin décembre. Manuelles, dernière trie.</p>
VINIFICATION :	Eraflage - foulage – macération pelliculaire pour extraire le gras, les arômes, les précurseurs d'arômes présents dans la pellicule – pressurage pneumatique doux – débouillage à froid. 100% en fût.
ELEVAGE :	Elevage sur lies fines avec batonnage hebdomadaire pendant 10 à 12 mois.
DEGUSTATION :	<p>Robe jaune dorée.</p> <p>Cette cuvée d'exception, issue d'un passerillage tardif, compte parmi les grands liquoreux du Sud-Ouest.</p> <p>Elle révèle un superbe nez aux arômes intenses de fruits confits et de truffe blanche.</p> <p>La bouche fraîche et dynamique présente une vivacité naturelle qui équilibre une longueur d'exception, sur les agrumes confits et la gelée de coing.</p> <p>Apéritif, poissons fumés d'excellence, foie gras frais poêlé, fromages à pâte persillée, desserts peu sucrés.</p>
PRIX TTC DEPART CAVE :	29.45€

PRIX TTC REVENDEURS CONSTATE :	
POINTS DE VENTE :	<i>Café Hôtel Restaurant - CHR</i>

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