



LUTZ 2015

PACHERENC, BLANC, 2015

CÉPAGES :	Petit Manseng, Gros Manseng
VIGNOBLE :	Issu des 3 terroirs principaux de l'appellation, nappe de Maucor, argiles graveleuses, argilo-calcaire. Exposition sud/sud-ouest, 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 pour le Gros Manseng.</p> <p>Contrôle de maturité : Septembre</p> <p>Permet d'atteindre un passerillage des baies encore sur souche dans des conditions idéales pour obtenir une concentration du sucre et des arômes tout en gardant la fraîcheur.</p> <p>Vendanges : début novembre, manuelles par tries successives.</p>
VINIFICATION :	<p>Eraflage - foulage - macération pelliculaire à l'abri de l'oxygène pour extraire le gras, les arômes, les précurseurs d'arômes présents dans la pellicule - pressurage pneumatique doux - débourbage à froid.</p> <p>30% en fût et 70% en cuve inox thermorégulée à 17/18°C pour révéler le maximum d'arômes variétaux du cépage.</p>
ELEVAGE :	Elevage à 70% sur lies fines en cuve - 30% sur lies totales pendant 6 mois.
DEGUSTATION :	Robe lumineuse. Ce beau vin de passerillage révèle un superbe nez aux arômes d'agrumes confits et de notes épicées. Loin des grands liquoreux saturants, la bouche fraîche et équilibrée présente une grande vivacité qui lui confère un très bel équilibre. Attaque croquante et gourmande, belle tension en finale. Apéritif, saumon fumé, foie gras poêlé, fromages à pâte persillée.
PRIX TTC DEPART CAVE :	11.95€
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