



*Pacherenc du Vic-Bihl sec
blanc
2003
Domaine Labranche Laffont*

Caractéristiques

Région :	Sud-Ouest
Appellation :	Pacherenc du Vic-Bihl
Encépagement :	70% Gros Manseng 20% Petit Manseng 10% Arrufiac
Age moyen des vignes :	30 ans
Sous-sol :	Argilo limoneux sur socle de graves
Situation :	Coteaux Sud, Sud-Est
Production moyenne :	6500 bouteilles
Vendanges :	Manuelles avec tries
Rendement moyen :	50 hl / ha
Vinification :	Cépages vinifiés séparément, pressurage, fermentation en cuve thermo-régulées
Elevage :	Sans soufre, en barriques de plusieurs vins avec bâtonnage
Vinificateur :	Christine DUPUY
Propriétaire :	Christine DUPUY

Analyse

Visuel :	Robe or jaune soutenu.
Olfactif :	Dès le 1 ^{er} nez, nous sommes en présence d'agrumes confits, de cire et de fines notes vanillées. A l'aération apparaissent des notes florales.
Gustatif :	L'attaque est dense et très ample. En milieu de bouche, le gras se fait envahissant avec une belle densité d'extraction, relayée par une fine acidité.
Global :	Un Pacherenc sec, ample et structuré qui reflète la personnalité du millésime 2003 et du cépage gros Manseng.

Dix-verres

Apogée :	2006 - 2010
Prix estimé à ce jour :	9.80 € TTC – Tarif Club : 8.60 € TTC
Accords mets - vin :	Fromage de chèvres, apéritif
Service :	Servir à 11 °C, laissez s'aérer dans le verre