



BIO

ELIPSE

Château du Pouey

Bastien Lannusse

www.java-sud-ouest.fr/les-proprietes/chateau-du-pouey

APPELATION

Pacherenc du Vic-Bilh AOP

COULEUR

Blanc

CÉPAGES

Petit Manseng

VENDANGES

Vendange à maturité optimale des raisins.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Pressurage pneumatique, stabulation à froid durant 8 à 10 jours, débordage et fermentation alcoolique avec maîtrise des températures, puis fermentation malolactique dans une cuve ovoïde en béton naturel.

Elevé sur lies fines en cuve ovoïde en béton naturel durant 6 à 8 mois lui conférant une grande finesse.

CARACTÉRISTIQUES

Belle robe paille. Le nez évoque des notes beurrées nuancées de fruits secs et de fruits à coques. La bouche est onctueuse, généreuse avec une complexité aromatique. Avec beaucoup de gras et une grande finesse. La finale garde une pointe acidulée. Ce vin blanc de gastronomie vous surprendra par son élégance.

CONSEILS

Servir entre 7° et 9°. A déguster sur de la cuisine gastronomique, pour accompagner poissons fins et des viandes blanches de qualités.