



BIO

SOLIS

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 manuelle à sur-maturité optimale des raisins.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Pressurage pneumatique en grappe entière, stabulation à froid durant 8 à 10 jours, débouillage et fermentation alcoolique avec maîtrise des températures.

Elevé en cuves inox durant 6 à 8 mois avec maîtrise des températures

CARACTÉRISTIQUES

Belle robe dorée. Le nez franc, composé de fruits exotiques et confits s'accompagne d'une touche vanillée. La bouche riche, ample, très gourmande, offre une longue finale sur des notes de miel avec une pointe d'acidité qui lui apporte un peu de légèreté.

CONSEILS

Servir entre 8° et 12°. A déguster en apéritif, sur foie gras, fromages à pâte persillée, fruits ou sur une pâtisserie