

histoire de vin Pacherenc

Les grains d'Elise



Ce vin blanc doux est élaboré majoritairement à partir de Petit Manseng récolté en vendanges tardives et issu de nos meilleures parcelles.

"Le vin, c'est la lumière du soleil captive dans l'eau". (Galilée)

les vendanges

Elles se font à la main au mois de novembre.

le pressurage

Sitôt récoltés les raisins sont égrappés et foulés avant d'être pressés le plus lentement possible dans un presseur pneumatique, pour obtenir une qualité optimale des jus.

le débourbage

Le moût est débourbé par le froid. Puis, pendant 2 semaines, suit une stabulation liquide à froid du moût. C'est à ce moment là que s'épanouissent des arômes de fruits exotiques dans le Pacherenc.

la fermentation et l'élevage

Il fermente en fûts de chêne neufs, et y est élevé sur lies totales pendant 7 mois. Les fûts sont bâtonnés deux fois par semaine pour remettre les lies en suspension, afin d'obtenir un vin où le gras et le moelleux s'équilibrent.

Notre conseil :

Ce Pacherenc Doux est un vrai nectar aux arômes de fruits très mûrs, de noisettes et de pain grillé. C'est un vin que l'on peut boire maintenant, et qui réjouira vos papilles dans quelques années.

Servi frais (10°-12°) il accompagne très bien le foie gras, certains fromages comme le roquefort et le brebis. En vin d'apéritif, il fait aussi des merveilles.

