

PREMIUM

DOMAINE BERTHOUMIEU PACHERENC DU VIC BILH SEC VIELLES VIGNES

Branco





SAFRA 2011

UVAS

50% Gros Manseng, 25% Petit Manseng e 25% Petit Corbu

CARACTERÍSTICAS

- M** Corpo Médio.
-  Guardar ou Beber.
-  Madeira moderada.

PAÍS

FR

REGIÃO

Sudoeste

PRODUTOR

Domaine Berthoumieu

TEOR ALCOÓLICO

13,5 %

DEGUSTAÇÃO

Cor amarelo ouro com reflexos verdes. Aromas elegantes de frutas exóticas e frutas cítricas. Na boca é fresco, frutado e rico, com excelente equilíbrio.

TERROIR

Vinhas de 50 anos de idade, com solos argilo-limo-seixosos. Rendimento dos vinhedos 50 hl/ha.

ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas à mão logo no começo de outubro, para preservar o frescor e os aromas frutados. Maceração pré-fermentação de 24 horas, seguidas de prensagem e armazenamento sobre as borras a frio, durante 10 dias. A fermentação é feita em tanques e em barricas novas. As borras são revolvidas duas vezes por semana durante 6 meses para desenvolver os aromas e enriquecer o leque de sabores. Engarrafamento a partir de 9 meses.

HARMONIZAÇÃO

Ótimo gelado, como aperitivo, com frutos do mar e peixes em molho cremoso.

QUANDO BEBER

Deve ser bebido entre 1 e 5 anos.