

PREMIUM

DOMAINE BERTHOUMIEU PIERRE DE GRÈS PACHERENC DU VIC BILH SEC

Branco



PAÍS

FR

REGIÃO

Sudoeste

PRODUTOR

Domaine Berthoumieu

TEOR ALCOÓLICO

14,5 %

AÇÚCAR

1,2 g/l

ACIDEZ

8,9 g/l

PH

2,91

DEGUSTAÇÃO

A AOC Madiran é conhecida pelos vinhos tintos de Tannat. Os brancos são produzidos na AOP Pacherenc du Vic Bilh, com as uvas Gros Manseng, Petit Manseng e Petit Corbu, que combinadas geram vinhos frescos com notas cítricas, com um longo e agradável final.

TERROIR

A denominação fica em uma curva do rio Adour e os vinhedos se estendem por três encostas paralelas voltadas para o norte-sul. Este rio atinge o oceano em Bayonne, formando uma barreira geológica porque, além do norte, não há mais solos "férteis" da erosão dos Pirineus, mas sim solos arenosos e calcários. O microclima é quente, com influência oceânica significativa.

SAFRA 2017

UVAS

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

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

O Madeira

moderada.

ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas manualmente. Maceração pré-fermentação, seguida de prensagem suave e lenta. A fermentação é feita em tanques de inox, com controle de temperatura, e em barricas. Não é feita fermentação malolática. As borras finas são revolvidas durante a maturação do vinho. Engarrafamento após 10 meses.

HARMONIZAÇÃO

Ótimo como aperitivo e para acompanhar peixes defumados, crustáceos e frutos do mar, escargots, peixes com molhos cremosos, fondue de queijo e queijos de cabra maduros. Sirva a 12 °C.

QUANDO BEBER

Potencial de guarda de 8 anos.