

# PREMIUM WINES

## Domaine Berthoumieu Pierre de Grès AOP Pacherenc du Vic Bilh Sec 2017



Branco



### UVAS

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

### CARACTERÍSTICAS

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

### PAÍS

França

### 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.

### 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.