



# Pacherenc du Vic-Bilh Moelleux Cuvée l'Estéla 2019

Médaille d'Or au Concours Mondial des  
Féminalise 2021



- Cépages :** 65 % Gros Manseng, 18% Courbu, 17% Petit Manseng
- Terroirs :** Terres de limons argilo-sableux avec des zones de grepp – exposition Sud/Sud-Ouest. Petites parcelles sous influences océaniques bénéficiant d'un climat tempéré.
- Elaboration :** Pressurage puis fermentation en cuves à basse température afin de préserver les arômes. Elevage sur lies avec batonnage.
- Dégustation :** Ce 2018 présente une robe Or clair, au nez sa palette est fraîche avec des arômes de coing, poire. Après une attaque vive, la bouche est équilibrée entre sucre, alcool et acidité. Ampleur, fraîcheur et belle complexité. La finale évoque les agrumes et l'ananas.
- Accompagnements :** Cette douceur sera le compagnon idéal des sucré-salé (fromage chèvre, brebis frais). Royal avec les foies gras, il s'apprécie également avec les desserts ou en apéritif. A déguster entre 8 et 10°C.

