



VIGNOBLES
MARIE MARIA

À MADIRAN - FRANCE

Bonificat
l'hivernal

AOC Pacherenc Du Vic-Bilh

Notre Grand Liqueureux

50 cl



« Vendanges le jour de l'hiver »

CRITERES PARCELLAIRES

Terroir : Sélection parcellaire particulière issue des 3 terroirs principaux de l'appellation, nappe de Maucor, argiles graveleuses, argilo-calcaire. Exposition sud/sud-est, à des altitudes plus élevées, des sols plus pauvres pour favoriser le passerillage.

Climat tempéré à forte influence océanique, qui conditionne des hivers peu rigoureux et des étés chauds à épisodes orageux.

Encépagement : Petit Manseng, Gros Manseng

Densité de plantation (pieds/ha) : 4545

Rendement hl/ha : 5

Millésime 2018 : 1 300 bouteilles 50 cl.

Conduite du Vignoble

Taille : Guyot double.

Maîtrise de la vigueur : Avril à septembre.

Enherbement un rang sur deux et l'autre rang travaillé pour éviter un stress hydrique prématuré.

Ebourgeonnage : Début mai

Effeuillage : Juin - Manuel.

Palissage : Mai-Juillet

Eclaircissage ou vendange en vert : juillet - début août.

Une seule grappe par rameau.

Passerillage : sur souche dans des conditions idéales pour obtenir une concentration du sucre et des arômes tout en gardant la fraîcheur.

Après une troisième trie fin Novembre/début décembre, pose de filets sur les vignes pour les protéger des oiseaux.

Vendanges : 1ers jours de l'hiver, fin décembre. Manuelles, dernière trie.

Vinification

Eraflage - foulage – macération pelliculaire pour extraire le gras, les arômes, les précurseurs d'arômes présents dans la pellicule – pressurage pneumatique

doux – débouillage à froid.

100% en fût.

Elevage sur lies fines avec batonnage hebdomadaire pendant 10 à 12 mois.

Dégustation

Robe jaune dorée.

Cette cuvée d'exception, issue d'un passerillage tardif, compte parmi les grands liqueureux du Sud-Ouest. Elle révèle un superbe nez aux arômes intenses de fruits confits et de truffe blanche.

La bouche fraîche et dynamique présente une vivacité naturelle qui équilibre une longueur d'exception, sur les agrumes confits et la gelée de coing.

Accords

Apéritif, poissons fumés d'excellence, foie gras frais poêlé, fromages à pâte persillée, desserts peu sucrés.

APPELLATION MADIRAN AOC Les expressions du terroir



UN TERROIR, DES TERROIRS

Les Appellations Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh sont situées dans le pays du Vic-Bilh, dans un coude de la rive gauche de l'Adour, aux confins de trois départements : le Gers, les Hautes-Pyrénées et les Pyrénées-Atlantiques. Elles couvrent cinq collines parallèles, orientées du nord/nord-ouest vers le sud/sud-est.

Nous travaillons des parcelles issues des trois terroirs principaux de l'appellation Madiran : la nappe de Maucor située sur les plateaux en altitude et composée de galets, des argiles graveleuses, situées sur les coteaux et le long des versants et des argilo-calcaire sur les coteaux abrupts exposés à l'ouest.

