



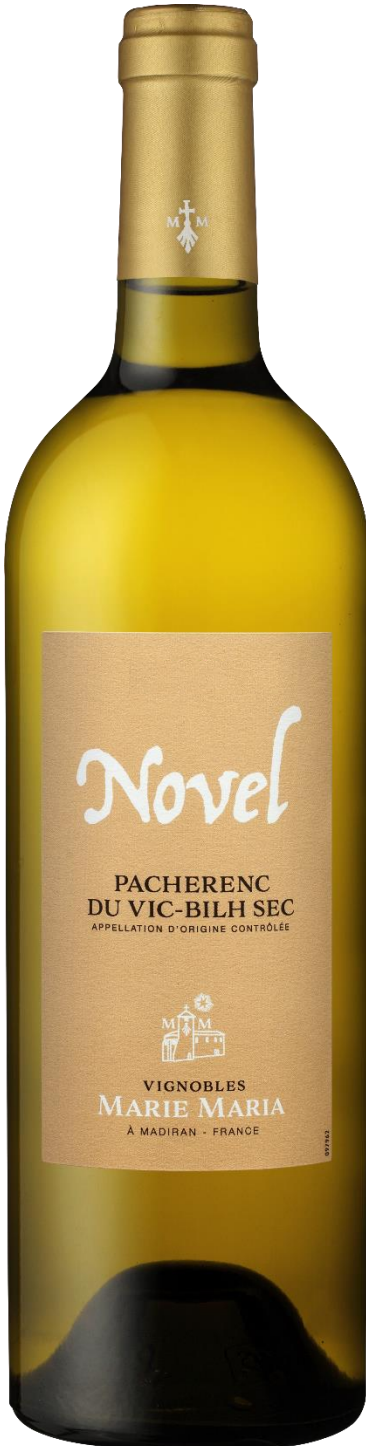
VIGNOBLES
MARIE MARIA

À MADIRAN - FRANCE

Novel

AOC Pacherenc Du Vic-Bilh Sec

Vin blanc sec



CRITERES PARCELLAIRES

Terroir : Issu des 3 terroirs principaux de l'appellation, nappe de Maucor, argiles graveleuses, argilo-calcaire. Sélection des plus belles parcelles aux coteaux escarpés orientés Est à Sud-Est pour profiter des 1ers rayons de soleil matinaux tout en évitant ceux plus violents de l'après-midi. Un effeuillage léger permettra de laisser le raisin à l'ombre sous les feuilles. Ces précautions permettent de préserver les composés aromatiques concentrés sur la peau du raisin.

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

Encépagement : Gros Manseng, Petit Manseng, Petit Courbu

Densité de plantation (pieds/ha) : 4545

Rendement hl/ha : 60

Conduite du Vignoble

Taille : Guyot simple en majorité.

Maîtrise de la vigueur : Avril à septembre.

Pas d'enherbement pour ne pas concurrencer l'alimentation hydrique de la vigne.

Ebourgeonnage : Début mai

Effeuillage : Juin - Manuel.

Palissage : Mai-Juillet

Eclaircissage ou vendange en vert : juillet-début août

Contrôle de maturité : Septembre

Vendanges : Mi-octobre – Manuelles.

Vinification

Eraflage - foulage - pressurage - débourage

50 % : fermentation alcoolique en cuve inox thermorégulée.

50 % : fermentation alcoolique en barriques (225l) avec batonnage sur lies totales.

6 mois d'élevage sur lies.

Dégustation

Robe jaune brillant intense, reflets argentés.

Nez complexe et élégant, subtilement citronné et pointe minérale. Arômes frais et fruités et notes de fruits exotiques.

En bouche, un équilibre enveloppant, une très belle vivacité...

A déguster entre 8 et 10°.

Accords

Apéritif, salades estivales, viandes blanches, assortiment de fromages de chèvre frais, tomes de brebis etc.

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.

