



Crouseilles

Notre village de Crouseilles est situé à quelques kilomètres au sud de Madiran, dans le Sud-Ouest de la France, en pays du Vic-Bilh. Cette cuvée est issue d'une sélection de parcelles idéalement exposées. Elle rend hommage aux rois François 1^{er} et Henri IV qui ont permis à ce vignoble d'acquiescer ses lettres de noblesse.

L'appellation : **AOC PACHERENC DU VIC-BILH**

Rattachée au piémont pyrénéen, l'appellation Pacherenc du Vic-Bilh ne produit que des vins blancs.

Elle est située à 40kms de Pau, sur la même aire d'appellation que les rouges de Madiran.

L'Adour rivière capricieuse toute proche confère un microclimat unique. La forte pluviométrie se combine à des vents locaux sous l'influence des Pyrénées, de l'Océan Atlantique. Les coteaux sont soumis à d'importantes variations géologiques dues à la formation de la chaîne des Pyrénées.

A la vigne :

Sélection des plus belles parcelles de l'appellation, sur des coteaux escarpés orientés Est à Sud-Est qui profitent des 1ers rayons matinaux en évitant ceux plus violents de l'après-midi. Les pentes importantes permettent un drainage parfait des argiles qui ont un rôle déterminant pour obtenir le caractère tendu et aérien des grands Pacherenc.

Rendement : 45 hecto/hectare

Au chai :

Les raisins passerillés sont vendangés par tries successives manuelles de fin octobre à mi-novembre. Fermentation alcoolique en barriques de chêne (40% neuves, 30% de 1 vin et 30% de 2 vins) pendant de longues semaines. Puis, l'élevage se déroule dans la barrique de vinification, sur lies fines avec batonnage (8 à 10 mois). Savoir-faire artisanal pour obtenir l'ouverture aromatique des Manseng et l'intégration optimale de la liqueur dans le vin.

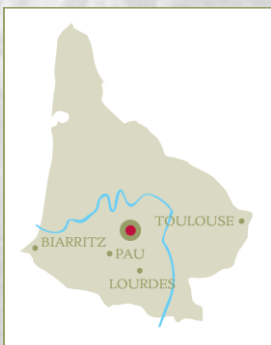
A la dégustation :

Ce vin blanc doux, à la robe aux reflets argentés, offre un nez riche et complexe sur les notes d'agrumes confits, de confiture de pêche et de poivre blanc. La bouche, suave et riche, se développe sur une trame acidulée qui signe les plus beaux Pacherenc.

A déguster entre 8 et 10°C.

A table :

La noble expression aromatique et la vivacité naturelle de cette cuvée appelle à de délicieux accords tels un foie gras, un poulet fermier rôti arrosé de Pacherenc tout au long de la cuisson, des fromages à pâte persillée (Roquefort, Stilton), une tarte au citron



WWW.CROUSEILLES.COM

FOLIE DE ROI

PACHERENC DU VIC-BILH

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ
PYRÉNÉES-ATLANTIQUES, FRANCE

FRANCE SUD-OUEST

Cépages originaux :

Petit Manseng,
Gros Manseng &
Petit Courbu



75cl - Blanc doux

Disponible également en :

Blanc sec AOC PACHERENC DU VIC-BILH SEC
Rouge AOC MADIRAN



Crouseilles

MADIRAN & PACHERENC DU VIC-BILH
PIÉMONT PYRÉNÉEN