Domaine Labranche Laffont Pacherenc blanc sec 2017

Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST
Vigneron(ne): C. Dupuy (LABRANCHE-LAFFONT)
Millésime: 2017
Appellation: Pacherenc du Vic-Bilh
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
RVF: 15,5/20
Bettane + Desseauve: 15/20
Guide Hachette: ** (remarquable)
Cépage dominant: petit manseng

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DNE LABRANCHE LAFFONT + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Labranche Laffont Pacherenc du Vic-Bilh blanc sec 2017

Guide Hachette 2020 (août 2019) : 2*/3 (vin remarquable). *Une fermentation et un élevage en barrique sans soufre, ont donné à ce pacherenc sec des notes beurrées, alliées à des fragrances florales et à des nuances de fruits exotiques et de truffe blanche. Une attaque ronde et gourmande ouvre sur un palais suave, équilibré par une fine acidité et marqué en finale par un retour du boisé. De la complexité.*

Guide RVF des meilleurs vins de France 2020 (août 2019) : 15,5/20. *Sur le front des*

Pacherenc, en sec comme en moelleux,, ce sont deux 2017 radieux, complexes et ciselés, porte-étendards du potentiel des blancs de Madiran.

Guide Bettane Desseauve 2020 (août 2019) : 15/20. *Long, ample et souple, un blanc rafraîchissant sur la pureté d'expression : fenouil, agrumes, brioche beurrée et notes salines. La finale joliment épicée termine ce tableau gustatif tout à fait charmant.* Fourchette d'apogée : 2019-2024.
Accords mets et vins : saumon, pâtes et risottos au poisson et aux fruits de mer, fromages de brebis, fruits de mer, nages de poisson et de coquillages, crustacés.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Description brève du produit :

15,5/20 RVF. Un blanc sec qui nous a impressionnés et immédiatement été sélectionné. Seule l'appellation plutôt méconnue peut faire peur. le vin, lui, est énorme pour son prix.