

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 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.

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 épicee 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 :