

Domaine Labranche Laffont Pacherenc blanc sec 2023



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): C. Dupuy (LABRANCHE-LAFFONT)

Millésime: 2023

Appellation: Pacherenc du Vic-Bilh

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 90/100

Cépage dominant: petit manseng

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Un blanc sec qui nous a impressionnés et immédiatement été sélectionné. Seule l'appellation plutôt méconnue peut faire peur. Le vin, lui, est vraiment très complet 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 2023 - Christine Dupuy

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (août 2025) : **90/100**. *La richesse charnue et parfumée de poire du pacherenc sec 2023 est portée par un bel équilibre entre acidité et amertume.*

La Revue du Vin de France (P. Citerne, juillet-août 2026) : **89/100**. *Du caractère, de l'aplomb et de l'originalité dans ce Pacherenc développant au nez une touche oxydative, entre amande et pâte de coing. La puissance du raisin bien mûr tient fermement la bouche, prolongée par une amertume presque confite, évoquant - perception rare dans un vin blanc - le pruneau, sa chair imprégnée par la saveur du noyau.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : 70% Gros Manseng, 30% Petit Manseng.

Terroir : Bas de pente orientée sud-est avec sol argilo-limoneux à gravettes.

Vinification : traditionnelle.

Élevage : en barrique de 2 à 4 vins pendant 2 mois sur lies fines avec batonnage, sans ajout de soufre.