

**La Fé**  
AOP PACHERENC DE VIC-BILH SEC  
VIN BLANC SEC FRAIS & INTENSE



Lionel Osmin & Cie

LE SUD-OUEST... VIVRE, BOIRE ET MANGER.



**PROFIL :**

Le Domaine Berthoumieu se situe entre Gascogne et Béarn, au cœur de la patrie des fameux Mousquetaires de Louis XIV. Ce vin blanc sec aux notes exotiques est d'une grande fraîcheur tout en ayant une belle sensation de matière. Un bel équilibre entre vivacité et volupté.

**VITICULTURE :**

- Cépages : Gros Manseng et Arrufiac
- Cultivé en agriculture biologique
- Climat : microclimat chaud, à dominante océanique, pour lequel l'Adour joue le rôle de barrière naturelle aux précipitations.
- Terroir : les parcelles sélectionnées pour cette cuvée sont sur des sols argilo-limono-caillouteux. Les vignes ont en moyenne 30 ans d'âge, ce qui apporte richesse et concentration aux raisins. Ce sont les parcelles les plus fraîches du domaine, les raisins peuvent ainsi mûrir lentement et développer une belle aromatique sur les thiols (agrumes, fruits exotiques).

**VINIFICATION & ÉLEVAGE :**

Les vendanges ont lieu mi-septembre, les raisins sont récoltés très tôt le matin pour préserver le potentiel aromatique. Après une courte macération pelliculaire de 8h et un pressurage lent et doux, une stabulation sur bourbes à froid a lieu pendant 10 jours, elle permet d'extraire les arômes et le gras encore contenu dans les bourbes. La fermentation alcoolique a lieu dans des cuves thermo-régulées. Pas de fermentation malo-lactique pour conserver une belle vivacité et une fraîcheur aromatique. Le vin est élevé en partie 6 mois dans des fûts de chêne français (20% neuf) et pour le reste en cuve. Un bâtonnage bi-hebdomadaire est réalisé pendant 2 mois afin de remettre en suspension les lies et apporter du gras. La mise en bouteille a lieu à la fin du printemps.

**COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :**

Robe jaune brillante aux reflets verts. Arômes subtils d'agrumes, de fruits exotiques et de fleurs d'acacia. Attaque fraîche, bouche ample, fruitée et riche. Vin harmonieusement équilibré.

**CONSEILS DE SERVICE :**

- Température idéale : 9 °C
- Potentiel de garde : 3 à 5 années
- Accords mets & vins : grillades, fruits de mer, soupe de moules, poissons en sauce, anguilles, cuisses de grenouilles, poulet rôti, rôti de porc sur l'os, fromages de chèvre ou de brebis...