



Marie-Pierre Cassifour

LOTS 13.1 - 13.2 - 13.3 -13.4

PACHERENC DU VIC-BILH

VILLAGE : DIUSSE

UNITÉ CULTURALE : CPA 0350

LIEU-DIT : EGLISE

TERROIR : ARGILES GRAVELEUSES PLATEAU

Alors évidemment... en prenant autant de risques et en allant vendanger des raisins aussi tard... on ne gagne pas toujours. Quand nous avons vu arriver la pluie mi-novembre, nous avons patienté encore jusqu'à voir une évolution rapide de nos Petits Mansengs sur des reflets dorés cuivrés... 5 à 10 % des baies devenant presque noires. Mais au pressurage, ces jus qui coulent sans faire de bruit à force d'être gorgés de soleil et d'arômes nous ont émerveillés. Et ce vin... quel vin ! Une fierté pour toute l'équipe de l'ESAT, né d'une année de travail pour moi... et de quelques jours de doute et d'inquiétude.

Well, obviously... when taking so many risks and harvesting the grapes so late... one can't always win. When the rain arrived in mid-November, we waited still longer and saw a rapid evolution of our Petits Mansengs which began to display golden-copper tints, 5 to 10% of the berries becoming virtually black. However, when pressed, the juice which ran unassumingly, astonished us with its sun-drenched aromas. And the wine... what a wine! It is the pride of the whole ESAT team, born of a full year's work for me - not to mention a few days of doubt and anxiety.*

*ESAT: French organization which facilitates employment for disabled persons.

DÉGUSTATION

Robe : jaune or brillant, larmes fines et lentes.

Nez : très joli mariage olfactif entre l'ananas, la rhubarbe, la groseille à maquereau.

Bouche : attaque vive , le retour des notes exotiques apporte un côté acidulé très agréable et qui offre à cette cuvée un beau potentiel.

TASTING NOTES

Colour: Brilliant yellow-gold.

Thin, slow legs.

Nose: A wonderful olfactory marriage between pineapple, rhubarb and gooseberry.

Palate: Lively attack, a return of tropical fruit notes which bring a lovely acidity and bequeath great potential to this wine.

ACCORDS

Magret de canard laqué aux quatre épices accompagné de pommes de terre. Boudin noir aux pommes.

FOOD / WINE PAIRINGS

Four-spice glazed duck breast served with potatoes. Black pudding with apples.



NOTES DE DÉGUSTATION
TASTING COMMENTS

DATE DE RÉCOLTE : 26/11/19
DEGRÉ % ALC. : 12,09
SUCRE G/L : 127,18
ACIDITÉ TOTALE : 5,27
ACIDITÉ MALIQUE G/L : 2,73