



VIGNOBLES  
**MARIE MARIA**  
À MADIRAN - FRANCE

## GRÉVIÈRE

AOC PACHERENC DU VIC-BILH SEC  
VIN BLANC SEC



### CRITERES PARCELLAIRES

**Terroir** : Issu d'un terroir qui constitue une originalité géologique de Madiran, les **argiles graveleuses anciennes**. Ces argiles contiennent des gravettes qui améliorent le drainage de l'eau et l'assainissement des sols. On les retrouve au cœur des coteaux très pentus de l'appellation.  
Sélection de parcelles en exposition plus fraîche (est) pour bénéficier du soleil levant, plus doux, en évitant le soleil plus violent de fin d'après-midi.  
Sol plus profond pour une bonne alimentation hydrique et azotée participant à la synthèse des arômes frais et fruités (typé thiol agrume).  
Climat tempéré à forte influence océanique, qui conditionne des hivers peu rigoureux et des étés chauds à épisodes orageux.

**Encépagement** : Petit Manseng, Gros Manseng, Petit Courbu

**Densité de plantation (pieds/ha)** : 4545

**Rendement hl/ha** : 60

### CONDUITE DU VIGNOBLE

**Taille** : Guyot simple en majorité.

**Maîtrise de la vigueur** : Avril à septembre.

Pas d'enherbement pour ne pas concurrencer l'alimentation hydrique de la vigne.

**Ebourgeonnage** : Début mai

**Effeuilage** : Juin - Manuel.

**Palissage** : Mai-Juillet

**Eclaircissage ou vendange en vert** : juillet-début août

**Contrôle de maturité** : Septembre

**Vendanges** : Mi-octobre – Manuelles.

### VINIFICATION

Eraflage - foulage - pressurage - débourage

50 % : fermentation alcoolique en cuve inox thermorégulée.

50 % : fermentation alcoolique en barriques (225l) avec batonnage sur lies totales.

6 mois d'élevage sur lies.

## DÉGUSTATION

Robe jaune brillant intense, reflets argentés.

Nez complexe et élégant, pointe minérale. Quelques notes de fruits secs (amande) et exotiques.

Bouche florale, rafraîchissante, élégante et harmonieuse.

Ce vin blanc sec d'une grande finesse développe des arômes de fruits exotiques et de silex et appelle à de délicieux accords.

## ACCORDS

Apéritif, viandes blanches, poissons, fromages de chèvre frais.

### APPELLATION MADIRAN AOC *Les expressions du terroir*



## UN TERROIR, DES TERROIRS

Les Appellations Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh sont situées dans le pays du Vic-Bilh, dans un coude de la rive gauche de l'Adour, aux confins de trois départements : le Gers, les Hautes-Pyrénées et les Pyrénées-Atlantiques. Elles couvrent cinq collines parallèles, orientées du nord/nord-ouest vers le sud/sud-est.

Nous travaillons des parcelles issues des trois terroirs principaux de l'appellation Madiran : la nappe de Maucor située sur les plateaux en altitude et composée de galets, des argiles graveleuses, situées sur les coteaux et le long des versants et des argilo-calcaire sur les coteaux abrupts exposés à l'ouest.

