



Appellation : AOC Pacherenc du Vic-Bilh

Dénomination : Agrumes et Cætera

Le domaine : Domaine Capmartin.

Issu d'une famille de viticulteurs de génération en génération, Guy Capmartin créé son domaine en 1986 au « Couvent de Maumusson » dans le Gers (32), animé par la passion de ses aînés. L'histoire du domaine débute avec 1,5 ha de vignes en location sous le millésime 1987. Petit à petit, sa notoriété grandit, faisant aujourd'hui du Domaine un rendez-vous incontournable des amateurs de Madiran et Pacherenc authentiques. Tout d'abord conventionnel, puis raisonné, il trouve un nouveau chemin d'inspiration, celui de la production de vins biologiques dans les années 2000.

Le terroir : Argilo-Siliceux sur des parcelles orientées au Sud et au Sud-Est

Les Cépages : 80% Gros-Manseng et 20% Petit-Courbu.

Elevage : 6 mois en cuve inox avec brassage à la main

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl.

Notre appréciation :

Le Pacherenc sec du domaine Capmartin est un vin frais, friand et croquant. Avec son nez discret sur l'abricot et les agrumes tel que le pomelo, il émoustille les papilles avec sa fraîcheur et sa vivacité. Après son apparence souple, il offre une vraie belle matière qui donne de la rondeur. La finale reste fraîche sur des notes d'agrumes.

Certification : Agriculture Biologique et certifié Demeter biodynamique

