

CHÂTEAU VIELLA

FAMILLE BORTOLUSSI
VIGNERONS CONSCIENCIEUX
DE PÈRE EN FILLES

MADIRAN
PACHERENC DU VIC-BILH



LE CEPAGE

100% Gros Manseng



VIGNES & TERROIR

Cette parcelle de Gros Manseng est vendangée précocement début septembre pour obtenir un bel équilibre entre gourmandise et fraîcheur.



LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE

D'un équilibre nouveau, la fermentation est arrêtée dès ses début lorsque le jus atteint 5% d'alcool. Cela permet de conjuguer l'aromatique primaire du Manseng – les fruits à peau blanches tel que la pêche ou la poire – avec son aromatique fermentaire si plaisante : les fruits exotiques comme l'ananas.



LA DEGUSTATION

Avec une belle robe jaune clair, les petites perles dansantes viennent animer l'ensemble. Au nez, cette cuvée offre des notes de pomme granny dans un premier temps, pour s'ouvrir sur la pêche et les fruits exotiques par la suite. A la mise en bouche, l'attaque est vive et fraîche pour finir sur une douceur sucrée pétillante rafraichissante.



LES ACCORDS METS & VINS

A servir à 7°C

Perla se dégustera bien évidemment à l'apéritif, mais osez également des alliances plus travaillées, elle répondra présente ! Foie gras, tomme de brebis ou autres desserts à base de fruits.

Château Viella

Famille Bortolussi

54 Chemin Delalariou – 32400 VIELLA

05 62 69 75 81 – contact@chateauviella.fr

www.chateauviella.fr

