

CHÂTEAU VIELLA

FAMILLE BORTOLUSSI
VIGNERONS CONSCIENCIEUX
DE PÈRE EN FILLES

MADIRAN
PACHERENC DU VIC-BILH



LE CEPAGE

60% Gros Manseng, 30% Petit Manseng & 10% Petit Courbu



VIGNES & TERROIR

Cette cuvée multic pages permet à chacun de s'exprimer pleinement. Le Gros Manseng apporte fraicheur gustative et aromatique, le Petit Manseng douceur et générosité, et le Petit Courbu rondeur et équilibre.



LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE

Nous procédons à un pressurage lent grâce à un pressoir pneumatique sous gaz inerte pour respecter au maximum le potentiel du raisin. Après stabulation, sa fermentation est lente et à basse température. Son élevage dure environ 6 à 8 mois avec b tonnage hebdomadaire pour apporter gras et complexité à ce vin.



LA DEGUSTATION

Le nez est complexe et joliment fruit , sur des notes d'agrumes, de pêches blanches, ainsi que quelques notes subtilement toastées. Sa bouche ample et généreuse, ses arômes de fruits frais, sa finale fraîche et persistante pour un vin dans l'air du temps.



LES ACCORDS METS & VINS

  servir frais à 10 – 12 C, en apéritif avec des rillettes de poissons ; une salade de graines aux olives ou un poulet mariné au paprika.



LES RECOMPENSES

Médaille d'Or au Concours des Vins du Sud-Ouest : 2022
Médaille d'Argent au Concours des Vins du Sud-Ouest : 2024
Médaille d'Argent au Concours Général de Paris : 2022
90/100 Wine & Spirits Magazine : 2024, 2022

Château Viella

Famille Bortolussi
54 Chemin Delalariou – 32400 VIELLA
05 62 69 75 81 – contact@chateauviella.fr
www.chateauviella.fr

