

AOP Pacherenc du Vic Bilh Séraphin



LE CEPAGE

60% Gros Manseng, 20% Petit Manseng et 20% Arrufiac



VIGNES & TERROIR

Cette cuvée multicépages permet à chacun de s'exprimer pleinement. Le Gros Manseng apporte fraîcheur gustative et aromatique, le Petit Manseng douceur et générosité, et l'Arrufiac minéralité et subtilité.



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 batonnage hebdomadaire pour apporter gras et complexité à ce vin.



LA DEGUSTATION

Le nez est complexe et joliment fruité, 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

À 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.

Château Viella

Famille Bortolussi

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

