

AOP Pacherenc du Vic Bilh

Eminence



LE CEPAGE

Petit Manseng



VIGNES & TERROIR

Cette cuvée, plutôt confidentielle, est issue d'un ha de vignes de 40 ans d'âge moyen. Les vendanges se déroulent vers la mi-novembre. Ces raisins sur mûris naturellement sont alors très concentrés et vont développer une palette aromatique complexe.



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.



LA DEGUSTATION

D'une belle robe dorée, son nez de fruits exotiques confiturés, de zeste d'orange, de litchi, d'abricots secs donne le penchant à sa bouche riche, ample, avec une pointe de fraîcheur, pour finir sur une longue finale persistante.



LES ACCORDS METS & VINS

A servir frais à 10 – 12 °C, en apéritif avec du foie gras, ou encore un entremet aux marrons ou plus surprenant sur un fromage bleu.

Château Viella

Famille Bortolussi

54 Chemin Delalariou – 32400 VIELLA

05 62 69 75 81 – contact@chateauviella.fr

www.chateauviella.fr

