

# AOP Pacherenc du Vic Bilh

## Louise d'Aure



### LE CEPAGE

50% Petit Manseng et 50% Gros Manseng



### VIGNES & TERROIR

Une cuvée où chaque cépage s'exprime pleinement. Le Gros Manseng apporte fraîcheur gustative et aromatique et le Petit Manseng douceur et générosité. Les vendanges se déroulent fin octobre.



### 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 en cuve inox.



### LA DEGUSTATION

On observe une belle robe or pâle. Le nez évoque les fruits exotiques, les agrumes, nuancés de fleurs et de pêches. La bouche est fraîche, généreuse avec une charmante complexité aromatique. La finale, légèrement acidulée, donne une belle longueur à ce vin. L'ensemble est intense et harmonieux. Une vraie friandise.



### LES ACCORDS METS & VINS

À servir frais à 10 – 12 °C, en apéritif ou avec un foie gras poêlé à la mangue mais aussi sur des crêpes ou une tomme de brebis.

### Château Viella

Famille Bortolussi

54 Chemin Delariou – 32400 VIELLA

05 62 69 75 81 – [contact@chateauviella.fr](mailto:contact@chateauviella.fr)

[www.chateauviella.fr](http://www.chateauviella.fr)

