

# CHÂTEAU VIELLA

FAMILLE BORTOLUSSI  
VIGNERONS CONSCIENCIEUX  
DE PÈRE EN FILLES

MADIRAN  
PACHERENC DU VIC-BILH

## 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 & 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](mailto:contact@chateauviella.fr)

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

VIGNOBLE  
EN CONVERSION  
VERS  
L'AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE

