

# CHÂTEAU VIELLA

FAMILLE BORTOLUSSI  
VIGNERONS CONSCIENCIEUX  
DE PÈRE EN FILLES

MADIRAN  
PACHERENC DU VIC-BILH



## LE CEPAGE

Gros Manseng & Floréal



## VIGNES & TERROIR

Les parcelles sont vendangées précocement début septembre pour obtenir un bel équilibre entre gourmandise et fraîcheur.



## LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE

D'un équilibre nouveau, la fermentation est arrêtée dès ses début lorsque le jus atteint 5% d'alcool. Cela permet de conjuguer l'aromatique primaire du Manseng – les fruits à peau blanches tel que la pêche ou la poire – avec son aromatique fermentaire si plaisante : les fruits exotiques comme l'ananas.



## LA DEGUSTATION

Avec une belle robe jaune clair, les petites perles dansantes viennent animer l'ensemble. A la mise en bouche, l'attaque est vive et fraîche pour finir sur une douceur sucrée pétillante rafraichissante.



## LES ACCORDS METS & VINS

À servir à 7°C

Perla se dégustera bien évidemment à l'apéritif, comme avec un ceviche de daurade aux agrumes, ou en dessert avec un financier pistache. Osez également des alliances plus travaillées, elle répondra présente ! Foie gras, tomme de brebis ou autres desserts à base de fruits.

### 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)

