

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

A 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

www.chateauviella.fr

