



FICHE TECHNIQUE

AOP PACHERENC VIC BILH – Château Viella

"Louise d'Aure"

(blanc doux)

Depuis 1952, la famille Bortolussi est propriétaire de ces 25 hectares de vignes d'un seul tenant et idéalement situées en AOP Madiran (20ha) et AOP Pacherenc-du-Vic-Bilh (5ha).

Le Château Viella fait partie des domaines de pointe de l'appellation, et sa régularité sur l'excellent rapport qualité-prix des cuvées en fait sa renommée.

L'imposante bâtisse du Château de Viella datant du 18ème siècle surplombe tout le vignoble, et abrite dans ses caves voûtées le superbe chai à barrique.

L'arrivée de la 4e génération, avec Marion et Claire, les deux filles d'Alain, marque une nouvelle étape pour ce domaine qui ne cesse d'évoluer et de surprendre.

Assemblage: 50% Gros Manseng, 50% Petit Manseng

Degré: 13% Vol.

Vinification:

Vendanges manuelles à la mi-novembre de raisins sur mûris et très concentrés.

La vendange est égrappée en totalité et pressée avec beaucoup de douceur pour éviter l'oxydation.

La fermentation alcoolique se déroule pendant 3 à 4 semaines à 18°C en barriques.

Notes de dégustation:

Belle robe or avec des reflets verts.

Le nez évoque les fruits exotiques nuancés de fleurs et de miel.

La bouche est fraîche, généreuse avec une complexité aromatique.

La finale est acidulée.

Accords:

À servir en apéritif, sur des foies gras ou avec des desserts.



**AOP Madiran
Château Viella**

S.A.R.L. French Wines & Terroirs

Avenue des Potiers – 81600 – Montans – France

Tél. +33 (0)6 24 45 27 48 - Email : contact@frenchwinesterroirs.com

N° TVA intracommunautaire : FR08790738793