



# FICHE TECHNIQUE

## AOP PACHERENC VIC BILH – Château Viella

### "Blanc sec"

(blanc sec)

**D**epuis 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:** 60% Gros Manseng, 20% Petit Manseng, 20% Arrufiac

**Degré:** 13% Vol.

#### **Vinification:**

Vendanges manuelles début octobre. La vendange est égrappée en totalité et placée en cuve pour macération pendant 20 heures.

La fermentation alcoolique se déroule pendant 3 à 4 semaines à 18°C en barriques de chêne de 225L, dont un quart sont neuves.

#### **Notes de dégustation:**

Le nez est complexe et joliment fruité.

Dans une bouche ample et généreuse, ces arômes de fruits frais se développent, soutenus par une touche finement boisée. La finale, plus vive, est fraîche et persistante.

#### **Accords:**

À servir en apéritif, sur des salades, sur des viandes blanches ou des poissons.



**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](mailto:contact@frenchwinesterroirs.com)

N° TVA intracommunautaire : FR08790738793