

# AOP PACHERENC DU VIC BILH

## CHATEAU VIELLA

### Louise D'Aure



**Cépages** : Petit Manseng (50%) et Gros Manseng (50%)

**Sol** : Argilo graveleux. Rang sur pentes douces exposés au Sud.

**Vinification** : Récolte manuelle mi-novembre de raisins surmûris et très concentrés. Egrappage, foulage, pressurage, vinification puis élevage sur lie en barriques pendant 7 mois.

### **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.

Se déguste en apéritif ou avec du foie gras.