



# AOP PACHERENC DU VIC BILH Château Viella

Blanc sec



Cépages : Gros Manseng 60%, Petit Manseng 20%,  
Arrufiac 20%

L'arrufiac, cépage caractéristique de l'appellation,  
marié aux petit et gros manseng, donne des vins blancs secs  
très typés, agréablement fruités.

Age des vignes : 15 ans

Sol : Sols argilo graveleux,  
rangs sur pentes douces exposés au sud

Rendement : 55 hl/ha

Vinification: Vendanges manuelles début octobre  
Conduite de la vinification : égrappage, foulage, macération  
préfermentaire, pressurage, vinification puis élevage sur lies  
en barriques pendant 7 mois

Titre alcoométrique : 12,5% Vol.

## Dégustation :

Belle robe pâle aux reflets verts. 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.

## Conseil pour la dégustation :

A servir frais sur des poissons ou viandes blanches.