



AOP PACHERENC DU VIC BILH CHATEAU VIELLA Blanc sec «Séraphin»



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

Vinification: Fermenté et élevé 6 à 8 mois en barrique.

Titre alcoométrique : 13,5% Vol.

Dégustation :

Le nez est complexe et joliment fruité, sur des notes d'agrumes, de pêches blanches, ainsi que quelques notes subtilement toastées. Sa bouche ample et généreuse, ses arômes de fruits frais, sa finale fraîche et persistante pour un vin dans l'air du temps.

Conseil pour la dégustation :

A servir frais à 10-12°C, en apéritif avec des rillettes de poissons ; une salade de graines aux olives ou un poulet mariné au paprika.