

CHÂTEAU VIELLA

FAMILLE BORTOLUSSI
VIGNERONS CONSCIENCIEUX
DE PÈRE EN FILLES

MADIRAN
PACHERENC DU VIC-BILH

IGP Côtes de Gascogne Primo d'Amour



LE CEPAGE

100% Merlot



VIGNES & TERROIR

L'enherbement est total et la lutte raisonnée sur l'ensemble des parcelles, qui sont vendangées fin septembre.



LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE

Nous procédons à un pressurage lent et respectueux grâce à un pressoir pneumatique sous gaz inerte pour obtenir un fruité exceptionnel. Sa fermentation est lente et à basse température. Le vin est ensuite élevé pendant 4 à 6 mois en cuve inox afin de préserver fraîcheur et arômes.



LA DEGUSTATION

La bouche n'est que fraîcheur et douceur. Avec ses notes de petits fruits rouges et ses nuances florales, c'est un vin gourmand et savoureux.



LES ACCORDS METS & VINS

Le Primo d'Amour est à servir frais à 10-12°C. Sur vos grillades ou vos plats ensoleillés, il sera parfait pour passer un moment en toute convivialité.

Château Viella

Famille Bortolussi
54 Chemin Delalariou – 32400 VIELLA
05 62 69 75 81 – contact@chateauviella.fr
www.chateauviella.fr

