

CHÂTEAU VIELLA

FAMILLE BORTOLUSSI
VIGNERONS CONSCIENCIEUX
DE PÈRE EN FILLES

MADIRAN
PACHERENC DU VIC-BILH



LE CEPAGE

60% Tannat et 40% Cabernet Franc



VIGNES & TERROIR

Le Madiran Tradition est issu de 15 ha de vignes de 30 ans d'âge moyen sur sol argilo-limoneux à cailloux.



LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE

Fermentation avec macération d'une vingtaine de jours avec remontage en début de fermentation pour une extraction tout en douceur. Elevage en cuve béton et barriques de chêne français (10%).



LA DEGUSTATION

Avec sa robe vermillon et ses reflets bleutés signe de sa jeunesse, son nez de fruits rouges relevé par de subtiles notes d'épices, ce vin équilibré et suave est à ouvrir dès maintenant pour une dégustation en toute convivialité.



LES ACCORDS METS & VINS

À servir à 16-17°C. Le Madiran Tradition se déguste en apéritif avec des amuse-bouche type houmous, ou bien sur un magret grillé. Osez des alliances exotiques, il répondra présent !



LES RECOMPENSES

2 étoiles Guide Hachette des Vins : 2027
Médaille d'Or Concours des Vins du Sud-Ouest : 2024
Médaille d'Argent Concours des vins de Bordeaux : millésimes 2016, 2020
Médaille d'Or Concours des vins de Bordeaux : 2021
Médaille d'Or Guide Gilbert & Gaillard : 2018, 2019 et 2022
Médaille d'Or Concours des vins de Macôn : 2017
Médaille de Bronze Concours Général de Paris : 2021

Château Viella

Famille Bortolussi

54 Chemin Delalariou – 32400 VIELLA

05 62 69 75 81 – contact@chateauviella.fr

www.chateauviella.fr

