CHÂTEAU
VIELLA
FAMILLE BORTOLUSSI
VIGNERONS CONSCIENCIEUX
DE PÈRE EN FILLES
MADIRAN
PACHERENC DU VIC-BILH

Vin de France

Primo d'Amour

Le Cepage

100% Merlot

Vignes & Terroir

Sol limoneux, notre parcelle de Merlot – notre parcelle sur la plus base altitude pour apter l'aromatique. Conduite en AB

La vinification et l'elevage

Nous procédons à un pressurage lent 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

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE