

# CHÂTEAU VIELLA

FAMILLE BORTOLUSSI  
VIGNERONS CONSCIENCIEUX  
DE PÈRE EN FILLES

MADIRAN  
PACHERENC DU VIC-BILH



## LE CEPAGE

100% Tannat



## LA CONCEPTION

« Jamais du Tannat n'avait été élevé de telle sorte... »

Ce vin muté, laissé pour partie dans des marie-jeanne au contact de l'oxygène en plein soleil, subit les amplitudes thermiques pendant plus d'un an. Seuls les vins d'une constitution hors norme peuvent être mis dans de telles conditions.

Au fil du temps, les arômes de fruits mûrissent, s'éclipsant peu à peu et laissant apparaître un complexe aromatique riche. C'est ainsi que se dévoile l'arôme de rancio noble caractéristique de cet élevage. La robe se pare alors de notes tuilées, et la puissance du vin se métamorphose en douceur et finesse.

Un vin que l'on boit avec respect, que l'on savoure avec la conscience d'être un initié.



## LA DEGUSTATION

Une corbeille de fruits à votre nez : mûre, cassis, framboise, cerise griotte... Puis c'est un bouquet de fruits secs, tabac, cuir, d'épices, de cacao, et de café qui s'invite dans votre palais.



## LES ACCORDS METS & VINS

À servir frais en apéritif, sur des fromages à pâte persillée, un foie gras poêlé, ou bien encore sur un dessert à base de chocolat noir.

### Château Viella

Famille Bortolussi

54 Chemin Delalariou – 32400 VIELLA

05 62 69 75 81 – [contact@chateauviella.fr](mailto:contact@chateauviella.fr)

[www.chateauviella.fr](http://www.chateauviella.fr)