

CHÂTEAU VIELLA

FAMILLE BORTOLUSSI
VIGNERONS CONSCIENCIEUX
DE PÈRE EN FILLES

MADIRAN
PACHERENC DU VIC-BILH



LE CEPAGE

100% Tannat



VIGNES & TERROIR

Le Madiran Symbiose est issu d'un terroir oublié replanté en 2001 face aux Pyrénées, sur un sol argileux à gros cailloux à forte pente.



LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE

Ce vin est vinifié et élevé sans sulfite ajouté.

Macération d'environ 28 jours dans une petite cuve béton avec remontage en début de fermentation pour une extraction intense et maîtrisée. Elevage en cuve béton.



LA DEGUSTATION

Avec sa robe burlat intense et soutenue, son nez de fruits mûrs légèrement épicé, sa bouche est charnue, sucrée et généreuse. Ce Madiran nouvelle génération se veut puissant sans jamais être dans l'excès.



LES ACCORDS METS & VINS

A servir à 15-16°C. Le Madiran Symbiose s'accorde à merveille avec des fallafels aux herbes fraîches ou un curry de canard façon thaï.



LES RECOMPENSES

Médaille d'Argent au Concours Général de Paris : 2021
2 étoiles Guide Hachette des Vins : 2021, 2024
1 étoile Guide Hachette des Vins : 2023
92/100 Wine & Spirits Magazine : 2022
90/100 Wine Enthusiast : 2021

Château Viella

Famille Bortolussi

54 Chemin Delalariou – 32400 VIELLA

05 62 69 75 81 – contact@chateauviella.fr

www.chateauviella.fr

