

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 argilo à gros cailloux à forte pente. L'enherbement y est total et la conduite de la vigne au plus proche de la nature.



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 pigeage hebdomadaire 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.

N'hésitez pas à le carafier au moment du service.



LES RECOMPENSES

Guide Hachette des Vins 2023 : 1 étoile Symbiose 2019
Le seul tannat à l'œuvre dans cette cuvée passé 18 mois en cuve. Un madiran d'une belle intensité aromatique, sur le cassis frais, le menthol et la violette. Une palette relevée de poivre dans une bouche vive en attaque, riche et bien structurée.

Château Viella

Famille Bortolussi

54 Chemin Delalariou – 32400 VIELLA

05 62 69 75 81 – contact@chateauviella.fr

www.chateauviella.fr

VIGNOBLE



VERS
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

EN CONVERSION

