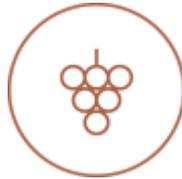


# CHÂTEAU VIELLA

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. L'enherbement est total et la lutte raisonnée sur l'ensemble des parcelles.



## LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE

Fermentation avec macération d'une vingtaine de jours avec remontage manuel 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

Médaille d'Argent au Concours des vins de Bordeaux :  
millésimes 2016 et 2020

Médaille d'Or au Guide Gilbert & Gaillard : 2018 et 2019

Médaille d'Or au Concours des vins de Macón : 2017

Médaille de Bronze au Concours Général de Paris : 2021

## 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)

