

CHÂTEAU VIELLA

FAMILLE BORTOLUSSI
VIGNERONS CONSCIENCIEUX
DE PÈRE EN FILLES

MADIRAN
PACHERENC DU VIC-BILH

AOP Madiran

Tradition



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 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'Or au Concours des vins de Macôn : millésime 2017 – Médaille d'Argent au Concours des vins de Bordeaux : millésime 2016

Château Viella

Famille Bortolussi

54 Chemin Delalariou – 32400 VIELLA
05 62 69 75 81 – contact@chateauviella.fr
www.chateauviella.fr

