

# CHÂTEAU VIELLA

FAMILLE BORTOLUSSI  
VIGNERONS CONSCIENCIEUX  
DE PÈRE EN FILLES

MADIRAN  
PACHERENC DU VIC-BILH

## Vin de France Primo d'Amour



### LE CEPAGE

100% Merlot



### VIGNES & TERROIR

Sol limoneux, notre parcelle de Merlot – notre parcelle sur la plus basse altitude pour apter l'aromatique. Conduite en AB



### LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE

Nous procédons à un pressurage lent grâce à un pressoir pneumatique sous gaz inerte pour obtenir un fruité exceptionnel. Sa fermentation est lente et à basse température. Le vin est ensuite élevé pendant 4 à 6 mois en cuve inox afin de préserver fraîcheur et arômes.



### LA DEGUSTATION

La bouche n'est que fraîcheur et douceur. Avec ses notes de petits fruits rouges et ses nuances florales, c'est un vin gourmand et savoureux.



### LES ACCORDS METS & VINS

Le Primo d'Amour est à servir frais à 10-12°C. Sur vos grillades ou vos plats ensoleillés, il sera parfait pour passer un moment en toute convivialité.

### 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)

