

# CHÂTEAU VIELLA

FAMILLE BORTOLUSSI  
VIGNERONS CONSCIENCIEUX  
DE PÈRE EN FILLES

MADIRAN  
PACHERENC DU VIC-BILH



## AOP Madiran Symbiose



### 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](mailto:contact@chateauviella.fr)

[www.chateauviella.fr](http://www.chateauviella.fr)

