

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

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

VIGNOBLE  
EN CONVERSION  
VERS  
L'AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE

