

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 apporter 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. Parfait avec une cuisine ensoleillée : des légumes grillés, des piquillos farcis au fromage frais et à l'origan, 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

www.chateauviella.fr

