

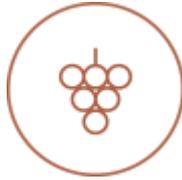
CHÂTEAU VIELLA

FAMILLE BORTOLUSSI
VIGNERONS CONSCIENCIEUX
DE PÈRE EN FILLES

MADIRAN
PACHERENC DU VIC-BILH

AOP Madiran

Prestige



LE CEPAGE

100% Tannat



VIGNES & TERROIR

Le Madiran Prestige est issu des plus vieilles vignes du domaine. Face aux Pyrénées, sur des sols argileux à gravettes, l'enherbement y est total. La douceur du climat océanique leurs permettent d'atteindre une maturité optimale aux alentours du 15 octobre.



LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE

Macération d'environ 28 jours dans de petites cuves bétons avec pigeage hebdomadaire en début de fermentation pour une extraction intense et maîtrisée. Elevage en fût neuf (chêne français) durant 12 à 16 mois dans les voûtes du Château avec température et hygrométrie constantes.



LA DEGUSTATION

Avec sa robe grenat sombre et profonde, son nez intense de fruits mûrs confiturés aux accents d'épices et de vanille, son attaque est ample, la bouche est généreuse et se prolonge sur des tanins fins et enrobés, qui donnent élégance à ce vin haut de gamme.

Une pure expression du Tannat.



LES ACCORDS METS & VINS

A servir à 15-16°C. Le Madiran Prestige s'accorde parfaitement avec une côte de bœuf persillée, un tajine de canard aux légumes ou plus simplement un plateau de charcuterie de porc noir de Bigorre.

N'hésitez pas à le carafer quelques heures avant, il n'en sera que plus épanouit.



LES RECOMPENSES

Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris :
millésime 2016 – 2015 - 2014

Château Viella

Famille Bortolussi

54 Chemin Delalariou – 32400 VIELLA

05 62 69 75 81 – contact@chateauviella.fr

www.chateauviella.fr

