



FICHE TECHNIQUE

AOP MADIRAN – Château Viella "Prestige"

(rouge)

Depuis 1952, la famille Bortolussi est propriétaire de ces 25 hectares de vignes d'un seul tenant et idéalement situées en AOP Madiran (20ha) et AOP Pacherenc-du-Vic-Bilh (5ha).

Le Château Viella fait partie des domaines de pointe de l'appellation, et sa régularité sur l'excellent rapport qualité-prix des cuvées en fait sa renommée.

L'imposante bâtisse du Château de Viella datant du 18ème siècle surplombe tout le vignoble, et abrite dans ses caves voûtées le superbe chai à barrique.

L'arrivée de la 4e génération, avec Marion et Claire, les deux filles d'Alain, marque une nouvelle étape pour ce domaine qui ne cesse d'évoluer et de surprendre..

Assemblage: 100% Tannat

Degré: 13% Vol.

Vinification:

Vendanges manuelles à maturité optimale de la pellicule et des pépins.

Égrappage, foulage, cuvaison longue (28 jours) avec maîtrise des températures.

Elevage en barriques neuves pendant 12 mois.

Notes de dégustation:

Robe sombre et profonde, couleur rubis.

Le nez, puissant et complexe est dominé par des notes de fruits très mûrs, nuancées par des épices et de la vanille. La bouche, ample et très puissante est caractérisée par des tanins moelleux. La finale est longue et aromatique.

Accords:

Se marie très bien avec une côte de bœuf persillée, un gigot d'agneau, un civet de chevreuil ou un lièvre à la royale.



**AOP Madiran
Château Viella**

S.A.R.L. French Wines & Terroirs

Avenue des Potiers – 81600 – Montans – France

Tél. +33 (0)6 24 45 27 48 - Email : contact@frenchwinesterroirs.com

N° TVA intracommunautaire : FR08790738793