



AOP MADIRAN

Château Viella

Symbiose

Cépages : Tannat 100%

Age des vignes : 25 ans

Sol : Sol argilo à gros cailloux à forte pente.

Rendement : 50 hl/ha

Vinification:

Ce vin est vinifié et élevé sans sulfite ajouté. Macération d'environ 28 jours dans une petite cuve béton avec pigeage hebdomadaire en début de fermentation pour une extraction intense et maîtrisée. Elevage en cuve béton.

Titre alcoométrique : 14.5% Vol.

Dégustation :

Avec sa robe burlat intense et soutenue, son nez de fruits mûrs légèrement épicé, sa bouche est charnue, sucré et généreuse. Ce Madiran nouvelle génération se veut puissant sans jamais être dans l'excès.

