



AOP MADIRAN

CHATEAU VIELLA

Rouge « Prestige »

Cépages : 100% Tannat

Sol : Face aux Pyrénées, sur des sols argileux à gravettes.

Age des vignes : 25 ans

Vinification & Élevage :

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 hydrométrie constante.

Dégustation :

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.

