



AOP MADIRAN

Château Viella

Expression



Cépages : Tannat 80%, Cabernet Franc 20%

Le Tannat, cépage caractéristique de l'appellation Madiran, associé au Cabernet Sauvignon, donne charpente et typicité à ce grand vin de garde.

Age des vignes : 25 ans

Sol : Coteaux argileux à galets exposés au sud

Rendement : 50 hl/ha

Vinification: Vendanges manuelles à maturité optimale de la pellicule et des pépins

Conduite de la vinification : égrappage, foulage, cuvaison longue (28 jours) avec maîtrise des températures, élevage en barriques pendant 12 mois

Titre alcoométrique : 14% Vol.

Dégustation :

D'un rouge grenat - vermillon, la robe est profonde et intense. Le nez puissant, riche, complexe, associe les fruits mûrs à des épices, de la vanille et un soupçon de réglisse. A l'aération des notes de sous-bois et de tabac apparaissent, dévoilant toute la subtilité et la finesse de ce vin. La bouche est ample, charnue, sucrée et généreuse. On commence par percevoir des tanins à la trame fine qui évoluent ensuite vers du soyeux et de l'enrobé qui donnent de la longueur et de la puissance sans jamais être en excès. On retrouve en bouche la complexité aromatique du nez avec quelques notes de fruits à l'alcool.