

AOP MADIRAN

CHATEAU VIELLA

Rouge « Prestige »

Cépages : 100% Tannat

Sol : Coteaux argileux à galets exposés au sud.

Age des vignes : 25 ans

Vinification & Élevage : Vendanges manuelles à maturité optimale de la pellicule et des pépins. Egrappage, foulage, cuvaison longue (28 jours) avec maîtrise des températures, élevage en barriques neuves pendant 12 mois.

Dégustation :

Robe sombre et profonde, couleur rubis. Le nez, puissant et complexe est dominé par des notes de fruits très mûres, nuancés par des épices et de la vanille. La bouche, ample et très puissante est caractérisée par des tannins moelleux. La finale est très aromatique et très longue. A servir sur gibier, viandes en sauces, confits ou fromage de brebis. Accompagne à merveille une côte de bœuf persillée, un gigot d'agneau, le porc noir de Bigorre, un civet de chevreuil ou un lièvre à la royale.
Garde : 7 à 10 ans.

