



# AOP MADIRAN

## Château Viella

### Tradition



Cépages : Tannat 60%, Cabernet Franc 40%

Le Tannat, cépage caractéristique de l'appellation Madiran, apporte la charpente et la typicité. Le Cabernet Franc renforce le caractère fruité et rend le bouquet plus complexe.

Age des vignes : 15 ans

Sol : Sols argilo graveleux, rans sur pentes douces exposés au sud

Rendement : 55 hl/ha

Vinification: Vendanges à maturité optimale  
Conduite de la vinification : égrappage, foulage, cuvaision longue (28 jours) avec maîtrise des températures, élevage partiel (30%) en barriques pendant 12 mois

Titre alcoométrique : 13,5% Vol.

### Dégustation :

Belle robe, d'un rouge foncé profond. Le nez, complexe, évoque les raisins mûrs. La belle attaque se poursuit par des tannins élégants, amples et enrobés. Ce vin structuré se bonifiera avec quelques années de cave (jusqu'à cinq à sept ans) mais il offre déjà de très bonnes sensations.

### Conseil pour la dégustation :

A servir à 17-19°C sur des viandes rouges ou magrets grillés

SARL SUD-OUEST DECOUVERTES - Avenue des Potiers - 81600 Montans  
Tél. : 05 63 40 80 20 - Fax : 05 63 57 48 56  
Sarl au capital de 8 000 € - Siret 491 369 229 00019 APE 4634 Z