

AOP MADIRAN

CHATEAU VIELLA

Rouge 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.

Rendement : 55 hl/ha

Terroir : Sols argilo graveleux, rangs sur pentes douces exposés Sud.

Titre alcoométrique : 13.5% Vol.

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

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 (cinq à sept ans) mais il offre déjà de très bonnes sensations. A servir à 17-19°C sur des viandes rouges ou magrets grillés.