CHATEAU VIELLA

Vins

Retour

Prestige :

100% Tannat - Élevage de 12 mois en barriques neuves.

Millésime 2011 médaille d'Or au Concours des Vins du Sud Ouest 2014.

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.

Prix : - 75 cl - 2015 = 12 €
- 1,5 l - 2015 = 26 €

Revue de presse

Tarifs et bon de commande
Format PDF Format Word

Visitez notre boutique en ligne

Fiche Technique :

Le Vignoble :

Situation : Coteaux argileux à galets exposés au sud

Cépages : 4 ha de vignes de 25 ans d'âge moyen
100 % Tannat

Conduite de la vigne : Enherbement partiel et lutte raisonnée sur l'ensemble des parcelles
Traçabilité de la parcelle jusqu'à la bouteille

Rendement : Contrôle à la parcelle par le Syndicat des Vins de Madiran
Rendement moyen de 50 hl/ha (maximum autorisé 60 hl/ha)

La vinification :

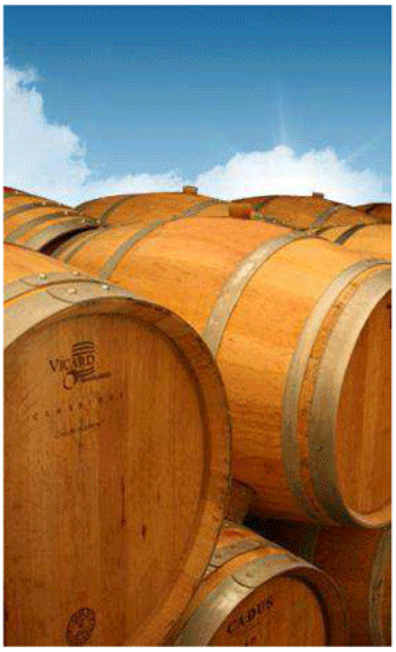
Vendanges : Vendanges manuelles à maturité optimale de la pellicule et des pépins

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

Le Vin :

Le Tannat : Ce cépage caractéristique de l'appellation Madiran donne charpente et typicité à ce grand vin de garde.

Dégustation : Robe sombre et profonde, couleur rubis. Le nez, puissant et complexe est dominé par des notes de fruits très mûrs, nuancées par des épices et de la vanille. La bouche, ample et très puissante est caractérisée par des tanins moelleux. La finale est très aromatique et très longue.
À servir après 7 à 10 ans de garde sur gibier, viandes en sauce, confits, salmis ou fromage de brebis



Retour

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Accueil - Actualités - Vins - Autour du vin - Contact - Plan de site

Agence Multimédia Otidea 2007

Safra 2015. Bordeaux Fête Le Vin, 14 a 18/06/2018.