



# CHÂTEAU MONTVIEL 2015

## POMEROL AOC

Spécialité par lot

**M**OUVEIX

**Région:** Pomerol, Bordeaux

**Cépages :** Merlot 80 %, Cabernet franc 20 %

**Vinification :** Vendanges manuelles en cagettes, fin septembre, début octobre. Double tri à la grappe et au grain 100% micro vinification. Macération pré-fermentaire pendant 7 à 10 jours à 5° suivie d'une longue macération post-fermentaire. Fermentation malolactique en 100% barriques neuves.

**Dégustation:** Une richesse tannique et une texture en centre de bouche très équilibrée. Une fraîcheur en bouche qui fait ressortir le fruit du vin.

**Code SAQ :** 15261676

**Prix :** 66,25\$

**Prix licencié :** 57,62\$

**UVC :** 12

