



CHÂTEAU MONTVIEL 2015

POMEROL AOC

Spécialité par lot



Le Château Montviel fut le premier domaine de Pomerol acheté par Catherine Père-Verge en 1985. Créé à partir de trois propriétés peu connues dont Bellevue-Montviel, La Croix des Templiers ainsi que Montviel, ce domaine de 12.6 hectares est planté de merlot 80% et cabernet-franc 20% mais seulement les parcelles de 5 hectares sur des sols argileux et graves fines sont utilisés pour le vin du Château Montviel et le reste passe au second vin La Rose de Montviel. Michel Rolland est l'œnologue conseil pour la vinification de leurs vins.

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 barriques 100% neuves avec affinage de 24 mois avant embouteillage.

Dégustation: Une richesse tannique et une texture en centre de bouche très équilibrée. Une fraîcheur en bouche qui fait ressortir le fruit du vin sur des tanins fermes mais tout en finesse sur une longue finale de fruits et de fleurs avec des notes de poivre blanc en finale.

Code SAQ : 15261676

Prix : 66,25\$

Prix licencié : 57,62\$

UVC : 12

