

Château Montviel, Pomerol



Pomerol

Origen:

Francia, Pomerol, Bordeaux

Denominación:

Grand Vin Pomerol

Terroir:

10.1 hectáreas con 27 parcelas compuestas de arcilla y grava con depósitos de hierro en el subsuelo. El conjunto de estos terroirs hacen de Montviel, un vino típico de la denominación de origen Pomerol

Vinificación

El Château Montviel concentra su producción en 5 hectáreas, todas las cosechas son micro vinificadas. La bodega en Château Montviel permite una vinificación tradicional en pequeño, la temperatura es controlada en tanques de acero inoxidable. La fermentación alcohólica se realiza en cubas durante el primer mes de vinificación; barricas de roble son utilizadas para guardarlo durante 15 meses para la fermentación maloláctica y envejecimiento.

Viñedo:

Finca de 10.1 hectáreas compuestas de arcilla y grava, edad de los vides: 30 años.

Cepa:

80% Merlot
20% Cabernet Franc

Degustación:

En boca se perciben sabores a cerezas dulces, ciruela picosa, frambuesa negra y esencia terroza. Es un vino de medio cuerpo con textura suave. Un vino debe de tomarse joven.