

Onde encontrar:

Matriz Distribuidores Representantes

Acompanhe a Vinhos Everest:



Twitter





Newsletter:





Composição: 90% Sauvignon Blanc, 10% Sémillon

Vinificação: Pelicular

Fermentação: Temperatura baixa Maturação: Sobre "lies fines" Volume: 750 ml

Grad. Alcoólica: 13% Vol Temp. de Serviço: 10 a 12°C

A Vinícola:

Sug. de Guarda: Pronto para consumo, para ser degustado jovem

Combinações: Com crustáceos, frutos do mar, peixes, queijos de cabra e

Notas: Vinho de cor amarelo leve com reflexos esverdeados, aroma floral

do Sauvignon e muito frescor.

Montaigne, tem preservado o charme natural que ele descreveu com talento "As vinhas são jardins e campos de recreio, e de beleza singular onde aprendi o quanto a arte poderia ser bem utilizado para descrever um lugar de vales, montuoso e irregular." Localizada na margem direita da Dordogne, esta antiga estalagem do século XVIII entre Saint Émilion e o Périgord deu seu nome ao vinhedo de 30 ha. Édouard Féret no seu livro de 1903 sobre os Bordeaux, mencionou esta vinícola produzindo naquela época oito pipas de vinho tinto. Desde 1983 Philippe e Hélène Biau

Esta região, berço do famoso filósofo Michel Eyquem de

produzem das vinhas que sobem as encostas orientadas sul sudoeste, vinhos respeitando a tradição e o "savoir faire". O clima é oceânico temperado, o solo é pedregoso típico de geleiras

e areia do Périgord.

Premiações:

Safra 2009 Citado no guia Hachette 2011 dos Vinhos, Medalha de Prata no concurso Geral Agrícola de Paris 2010, Medalha de Ouro no concurso dos vinhos de Bergerac 2010, vinho que permitiu a Philippe Biau de ser eleito Vinhateiro do Ano em 2010.

Safra 2011 Medalha de bronze no concurso Geral Agrícola de Paris 2012 e medalha de bronze no concurso dos vinhos de Bergerac.

Palestra de Philippe Biau, Produtor e Proprietário do Chateau de La Mallevieille, em 22/04/2013. Vinhos Everest e CCFB/PR