

Busca rápida:

> Sobre a Vinhos Everest

Busca por categoria:

Pais

Região

Vinicola

Tipo

Uva

Preço

Buscar

Email:

Senha:



Principal Produtos Acessórios Gourmet Acompanhe seu pedido Fale conosco Cadastre-se Meu carrinho



Château de la Malleveille

Vinho Montravel AOC Branco 2010

R\$ 64,40

Quantidade:

frete grátis

COMPRAR

Quantidades: Caixa c/ 12 garrafas

Quantidade de caixas:

Comprar Caixa Fechada

Prazo de entrega: Até 10 dias úteis



Todos os produtos:

Em destaque

Premiados

Promoção

Acessórios

Os mais vendidos

Orgânico / Biodinâmico

Grand Cru

Onde encontrar:

Matriz

Distribuidores

Representantes

Acompanhe a Vinhos Everest:

Twitter

Facebook

Newsletter:

cadastrar

Características:

Pais: França
Região: Sud-Ouest - Montravel
Produtor: Château de la Malleveille - Vignobles Biau, vigneron indépendant
Tipo: Branco
Safra: 2010
Composição: 50% Sauvignon Blanc, 50% Muscadelle
Vinificação: Pré fermentação

Fermentação: Temperatura baixa
Maturação: Sobre "lies fines"
Volume: 750 ml
Grad. Alcoólica: 13,0% Vol
Temp. de Serviço: 10 a 12°C
Sug. de Guarda: Pronto para consumo, até 3 anos
Combinações: Com carnes brancas, peixes em molhos e moquecas.

Notas: Vinho de cor amarelo clara, reflexos esverdeados, nariz floral do Sauvignon, boca muito redonda da Muscadelle.

A Vinicola: Esta região, berço do famoso filósofo Michel Eyquem de 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 vinicola produzindo naquela época 8 barricas de vinho tinto. desde 1983 Philippe e Hélène Biau 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.

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