


<http://www.vinoseverest.com.br/produto/vinho-montravel-imagine-aoc-2010-255>

**Busca rápida:**



Principal   Produtos   Acessórios   Gourmet   Fale conosco   Cadastre-se

> Sobre a Vinhos Everest

Busca por categoria:

**País** ▼

**Região** ▼

**Vinicola** ▼

**Tipo** ▼

**Uva** ▼

Buscar

Email:

Senha:

**Todos os produtos:**

Em destaque

Premiados

Acessórios

Os mais vendidos

Orgânico / Biodinâmico

Grand Cru


**Onde encontrar:**


Matriz

Distribuidores

Representantes

**Acompanhe a Vinhos Everest:**

 Twitter

 Facebook


**Dicas Vinhos Everest**

**Newsletter:**


e-mail:

nome:

cadastrar



Em avaliação  
29/05/14



## Château de la Mallevieille

Vinho Montravel Imagine AOC 2010

SOLICITE UM ORÇAMENTO

[Curtir](#) [Compartilhar](#) [Cadastre-se para ver do que seus amigos gostam.](#)

**Características:**

<b>País:</b>	França
<b>Região:</b>	Sud-Ouest - Montravel
<b>Produtor:</b>	Château de la Mallevieille - Vignobles Biau, vigneron indépendant
<b>Tipo:</b>	Tinto
<b>Safra:</b>	2010
<b>Composição:</b>	55% Merlot, 15% Malbec, 15% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon
<b>Vinificação:</b>	Maceração 10 à 20 dias
<b>Fermentação:</b>	Em barricas novas de carvalho francês durante 15 meses
<b>Maturação:</b>	Malolática em tanque de aço inox
<b>Volume:</b>	750 ml
<b>Grad. Alcoólica:</b>	12,5% Vol
<b>Temp. de Serviço:</b>	17 a 18°C
<b>Sug. de Guarda:</b>	Pronto para consumo, até 15 anos
<b>Combinações:</b>	Com carnes vermelhas, magrets, caças e queijos
<b>Comercialização:</b>	30 meses após a vindima.
<b>Notas:</b>	Vinho de coloração rubi intenso com reflexo roxo. Madeira ainda está bastante presente, aromas de alcaçuz e café. Taninos presentes. Vinho que necessita de acompanhamento.

**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 vinícola produzindo naquela época oito pipas 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.

**Premiações:**

Safra 2003 uma estrela no guia de vinhos Hachette 2006, 94/100 no guia Gilbert e Gaillard.

*Prova vertical, safra 2010 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP), 22 a 24/04/2014. (1º dia)*