

<http://www.vinoseverest.com.br/produto/vinho-montravel-aoc-imagine-2007-177>

Busca rápida:

Sobre a Vinhos Everest

Busca por categoria:

Pais ▼

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:

cadastrar



Em avaliação
20/05/14



Principal Produtos Acessórios Gourmet Fale conosco Cadastre-se



Château de la Mallevieille

Vinho Montravel AOC Imagine 2007

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

Características:

Pais:	França
Região:	Sud-Ouest - Montravel
Produtor:	Château de la Mallevieille - Vignobles Biau, vigneron indépendant
Tipo:	Tinto
Safra:	2007
Composição:	55% Merlot, 15% Malbec, 15% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon
Vinificação:	Maceração 10 à 20 dias
Fermentação:	Em barricas novas de carvalho francês durante 15 meses
Maturação:	Malolática em tanque de aço inox
Volume:	750 ml
Grad. Alcoólica:	12,5% Vol
Temp. de Serviço:	17 a 18°C
Sug. de Guarda:	Pronto para consumo, até 15 anos
Combinações:	Com carnes vermelhas, magrets, caças e queijos
Comercialização:	30 meses após a vindima.
Notas:	Vinho de coloração rubi intenso com reflexo roxo, tem aroma agradável de frutas vermelhas com notas de especiarias. Boa estrutura em boca revela taninos dissolvidos, harmonia sutil de quatro tipos de uvas.

A Vinícola:

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.

Safra 2005 medalha de ouro no concurso general agrícola de Paris de 2008, coração no guia Hachette.

*Prova vertical, safra 2007 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
22 a 24/04/2014. (1º dia)*