



Château de la Mallevieille Bergerac AOC Tinto

País:	França
Região:	Sud-Ouest - Bergerac
Produtor:	Château de la Mallevieille - Vignobles Biau, Vignerons indépendants
Tipo:	Tinto
Safra:	2012
Composição:	60% Merlot, 20% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon
Vinificação:	Maceração 10 à 20 dias
Fermentação:	Em tanque de aço inox
Maturação:	Em tanque de concreto
Volume:	750 ml
Grad. Alcoólica:	12,5% Vol
Temp. de Serviço:	16 a 18°C
Sug. de Guarda:	Pronto para consumo, até 8 anos
Combinações:	Com carnes vermelhas grelhadas, assadas ou em molhos, costelas de porco, massas, caças, queijos.

Notas: Vinho de coloração vermelha granada profunda, um aroma complexo de frutas vermelhas, de boca sedosa e aromática com um frescor notável e estrutura rica em taninos.

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: Medalha de bronze no concurso Général Agricole de Paris 2011, citado no Guia Hachette 2012. Safra 2009 Citado no Guia Hachette 2011 e Medalha de Ouro no concurso dos vinhos de Bergerac 2010.

