



JEAN-PIERRE
MOUEIX
GRANDS VINS

CHÂTEAU MONTVIEL 2016

POMEROL AOC

Spécialité par lot

Le Château Montviel fut le premier domaine de Pomerol acquis par Catherine Père-Verge en 1985. Né de la fusion de trois propriétés peu connues — Bellevue-Montviel, La Croix des Templiers et Montviel — ce domaine de 12,6 hectares est principalement planté en merlot (80 %) et cabernet-franc (20 %). Seules les parcelles de 5 hectares, situées sur des sols argileux et de graves fines, sont dédiées au vin du Château Montviel, tandis que le reste des vignes alimente le second vin, La Rose de Montviel. Michel Rolland intervient en tant qu'œnologue conseil pour la vinification.

Région: Pomerol, Bordeaux

Cépages : Merlot 80 %, Cabernet franc 20 %

Vinification : Les vendanges sont réalisées manuellement en cagettes, fin septembre et début octobre. Un double tri, à la grappe puis au grain, est effectué avant une micro-vinification intégrale. La macération pré-fermentaire se déroule sur 7 à 10 jours à 5°C, suivie d'une longue macération post-fermentaire. La fermentation malolactique a lieu en barriques 100 % neuves, où le vin est ensuite affiné pendant 24 mois avant la mise en bouteille.

Dégustation: Une richesse tannique et une texture parfaitement équilibrée au centre de la bouche. La fraîcheur révèle pleinement le fruit, soutenu par des tanins fermes mais délicats, qui prolongent une longue finale aux arômes de fruits, de fleurs et d'une subtile pointe de poivre blanc.

Code SAQ : 15261676

Prix : 79,00\$

Prix licencié : 68,71\$

UVC : 12

