

Château Montviel 2018 Pomerol

DOMEIN

Wijnmaker Henri Parent en zijn zussen treden in de voetsporen van hun moeder, Cathérine Péré-Vergé, die meer dan dertig jaar geleden Château Montviel kocht en aanzienlijke investeringen en herstructureringen doorvoerde om de cru naar een hoog niveau te brengen. De volledige vinificatie op het château gebeurt in barriques (kleine eiken vaten van 225 liter), een zeer arbeidsintensief proces dat mogelijk is door de beperkte productie. Van de ruim tien hectare wijnstokken worden de vijf beste hectare gebruikt om ongeveer 1800 kisten Château Montviel per jaar te produceren. De Montviel-wijngaard, beplant met 80% merlot en 20% cabernet franc, heeft twee bodemtypes: fijne zand- en kiezelgrond en enkele topkavels van zachte, ijzerhoudende zandsteen. Het ijzeroxide in de bodem zorgt voor een spannende mineraliteit in de wijnen, die worden gemaakt volgens de adviezen van de bekende oenoloog Michel Rolland. Een rising star in Pomerol.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Diep granaatrood van kleur. Geurend naar heel rijp fruit, hout, toast en zelfs tonen van truffel. Krachtige aanzet in de mond met rijpe tannines. Rijp zwartrood fruit. Het allerbeste eikenhout goed bespeurbaar. Gestructureerd en geraffineerd. Cederhout, paddenstoelen (truffel...). Prachtige balans van fruitconcentratie, versmolten zuren en mooi afgebouwde tannines. De frisse afdronk zorgt voor harmonie. Een grote Pomerol in wording.

DRUIVENRAS

Merlot en Cabernet Franc

GASTRONOMIE

Hazenrug met oesterzwammen. Hertenerug met morilles. Harde (koe)kazen.



BEWAARTERMIJN 2024 - 2035+

LAND Frankrijk

APPELATIE -

OOGSTJAAR 2018

BIOLOGISCH -

INHOUD 0.75 L

STREEK Bordeaux

DOMEIN Les Vignobles Peré Vergé

ALCOHOL 15%

SMAAKPROFIEL Krachtig & Rijk