

Montravel « Imagine »



- **Le vigneron** : Philippe Biau
- **Production annuelle moyenne** :btles
- **Degré Alcoolique** : 13.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : 50 % Merlot, 10 % Cabernet sauvignon, 20 % Cabernet Franc, 20 % Malbec
- **Type de Sol**: boulbène, glacis des vallées et sable du Périgord.
- **Rendement**: hl/ha
- **Age des vignes** : 40 ans
- **Vendange** : manuelle

Grand Vin du Sud Ouest

Vinification:
Traditionnelle

Elevage:
En fût de chêne neuf



«*Couleur : Rubis intense, profond reflet violine
Nez : Arômes de fruits noirs et épicés
Bouche : Belle structure tannins fondus. Harmonie subtile des quatre cépages*»



Tenue et conservation
Peut se garder 10-15 ans.

Gastronomie – Accords culinaires :
Servir à 16-17 ° C
Accompagne Gibiers, cèpes, truffes, chocolat



Récompenses :

- Millesime 2012 : Médaille d'Argent au Concours General Agricole Paris 2015. Guide Hachette des vins - MEDAILLE de BRONZE / Bronze Medal decanter world wine awards



Le MOT DU VIGNERON :

«Commercialisation 30 mois après vendange»



Montravel « Imagine »



- **The winegrower :** Philippe Biau
- **Annual production :** XXXX btles
- **% Alc. :** 13.5 % /vol
- **Available in :** 75cl
- **Grape Variety(ies) :** 50 % Merlot, 10 % Cabernet sauvignon, 20 % Cabernet Franc, 20 % Malbec
- **Type of soil :** boubène, glacis des vallées et sable du Périgord.
- **Yield:** XXX hl/ha
- **Age of the vine:** 40 years
- **Harvest :** manual

Grand Vin du Sud Ouest

Vinification:
Traditionnal

Maturing:
In oak new barrels



« *Color: intense ruby, deep purple reflection*
Nose: Aromas of black fruit and spicy
Palate: Beautiful tannins structure. subtle harmony of the four varieties... »

Aging potential :
Can be laid down for 10-15 years



Culinary agreements:
 To serve at 16-17° C
 Good match with Game, porcini mushrooms, truffles, chocolate

AWARDS :

- **Vintage 2012 :** Silver medal Concours General Agricole Paris 2015.
Guide Hachette des vins - Bronze Medal decanter world wine awards



Winemaker comments :

« On sale 30 months after harvest »