



# CHÂTEAU TRISTAN

## POMEROL



**TERROIR** 2,5 hectares, situés sur le secteur de Feytit, composé de 4 parcelles constituées de fines graves avec des sous-sols de crasse de fer. Ces terroirs sont typiques de l'appellation Pomerol.

**VARIÉTÉS DE CÉPAGES** 20 % Cabernet franc, qui apporte rondeur, souplesse et fruit 80 % Merlot qui donne finesse, corps et fruit. Âge des vignes : 20 ans en moyenne.

**TRAVAIL DE LA VIGNE** L'effeuillage manuel ainsi que les vendanges vertes, quand elles sont nécessaires et après démêlage des grappes, font partie d'un constant souci de perfection. Lors des vendanges, double tri après une récolte manuelle minutieuse en caquettes de 12 kg. Acquis en 2002, Tristan avait été intégré dans Montviel jusqu'en 2007.

**ÉLEVAGE DU VIN** Le cuvier de Château Montviel permet de faire une vinification traditionnelle en cuves inox thermorégulées de petites dimensions. La fermentation alcoolique s'effectue en cuve durant le premier mois de vinification ; les barriques neuves accueillent le vin pendant 15 mois pour la fermentation malolactique et l'élevage.

**PRODUCTION** Château TRISTAN: 11.600 bouteilles environ (sur une base de 35 Hl/Ha).

Acquis en 2002, Tristan avait été intégré dans Montviel jusqu'en 2007.



**DIRECTION & COMMUNICATION** Henri PARENT **OENOLOGUES** Michel ROLLAND Marcelo PELLERITI  
**EXPLOITATION** Vincent BERNARD **VENTE** Mathieu DEPERCENAIRE

