

## CHATEAU TRISTAN, POMEROL

Acquis en 2002, Tristan avait été intégré dans Montviel jusqu'en 2007. Les 2,5 hectares de ce cru, situés sur le secteur de Feytit, se composent de 4 parcelles constituées de fines graves avec des sous-sols de crasse de fer. Ces terroirs sont typiques de l'appellation 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.

**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.

**Production :** 11.600 bouteilles environ (sur une base de 35 hl/ha).

**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 cagettes de 12 kg.

**Vinification et élevage :** le cuvier de Château Montviel permet de réaliser une vinification traditionnelle en cuves inox thermorégulées de petites dimensions. La fermentation alcoolique s'effectue en cuve durant le premier mois de vinification.

**Élevage du vin :** les barriques neuves accueillent le vin pendant 15 mois pour la fermentation malolactique et l'élevage.

