



---

## L'ÉLÉGANT

### AOC BORDEAUX BLANC

*Fruits cuits et agrumes*

2008

---

**HISTOIRE & GÉOGRAPHIE** L'histoire et l'identité des Vins du Château Malagar est intimement liée à la puissance et à la beauté de ses paysages et de son terroir. Une vraie petite Toscane girondine aux confins des régions viticoles de Sauternes, Loupiac et de l'Entre-Deux-Mers ! Véritable alchimie à géométrie variable où terroir et cépages se donnent rendez-vous chaque année pour écrire un nouveau millésime.

---

**TERROIR & SUPERFICIE** La superficie du vignoble est de 27 hectares comprenant 7 hectares en blanc. Âge moyen des vignes : 25 ans. La pente assure un bon drainage naturel de sols composés de marnes et argiles sableuses de la molasse dans la partie la plus basse et des limons assez récents au sommet.

**ENCÉPAGEMENT** 80% sémillon, 20% sauvignon

**VENDANGES** Mécaniques

**VINIFICATION** Après un débourage à froid, le blanc reste sur lie fine à basse température (15 jours), débute alors la fermentation maîtrisée à basse température. Levures naturelles.

**ÉLEVAGE** Élevage en cuves sur lies fines pendant 3 mois

**PRODUCTION** 21 000 bouteilles

**DÉGUSTATION** Couleur évoluée, arômes de fruits cuits, minéral et agrumes.

---

**PROPRIÉTAIRE** Jean Merlaut **ŒNOLOGUE** Christian Sourdes **MAÎTRE DE CHAI** Frédéric Franzon