



L'ÉLÉGANT

AOC BORDEAUX BLANC

Fruité, élégant et frais

2013

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 6 700 bouteilles

DÉGUSTATION Agréable arômes d'ananas, de banane et de fruits exotiques. En bouche, le fruit exotique est élégant, gras et frais et s'associe avec des notes de grillé.

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