



L'ÉLÉGANT

AOC BORDEAUX BLANC

Délicat, frais et élégant

2019

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 débouillage 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 14 000 bouteilles

DÉGUSTATION "Opération séduction pleinement réussie pour cet assemblage sauvignon-sémillon, aux arômes particulièrement expressifs et attrayants (pêche jaune, abricot, litchi, rose, légères notes vanillées). L'attaque, tout en souplesse, se poursuit sur une bouche parfaitement équilibrée, ample et charnue, fraîche et fruitée, avec une belle longueur. Une cuvée de grande classe, aussi bien à l'aise en apéritif qu'à table." 18/20 Terre de Vins Mai 2020

PROPRIÉTAIRE Jean Merlaut **CENOLOGUE** Christian Sourdes **MAÎTRE DE CHAI** Edith Bergogne

CHÂTEAU MALAGAR 17 Route de Malagar, 33490 Saint-Maixant - **SIÈGE SOCIAL** 45 Route de Dudon, 33880 Baurech