



LE ROMANESQUE

AOC BORDEAUX ROSÉ

Vif, harmonieux et rafraîchissant

2016

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 1 hectare en rosé. 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 65% merlot, 20% cabernet sauvignon, 15% cabernet franc

VENDANGES Mécaniques

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

ÉLEVAGE Élevage en cuves

PRODUCTION 5 800 bouteilles

DÉGUSTATION Nez agréable et vivifiant centré sur les fruits rouges. Bouche vive, équilibrée et rafraîchissante.

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