



LE NOBEL

AOC PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX LIQUOREUX

Suave, fruité et onctueux

2003

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 Manuelles 2 à 4 passages

VINIFICATION Après un débourage à froid, le blanc fermente en barrique et reste sur lie fine. Levures naturelles.

ÉLEVAGE Élevage en barriques de chêne français.

PRODUCTION 9 000 bouteilles

DÉGUSTATION Fruit de soigneuses tries successives, le Malagar doux, 1ères Côtes de Bordeaux traduit par son gras, sa fraîcheur, ses notes rôties, toute la richesse de son histoire. Couleur jaune doré, nez fin de fruits confits, d'épices riches, fruité et élégant. Longue persistance.

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