



L'ÉLÉGANT

AOC BORDEAUX BLANC

Fruits exotiques et bonne vivacité

2011

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 19 800 bouteilles

DÉGUSTATION De beaux arômes de fruits exotiques et de fruits confits. En bouche, une longueur intéressante, gras et une bonne vivacité. Une note de grillé en fin de bouche assez longue.

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