



## LE NOBEL

### AOC PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX LIQUOREUX

*Suave, fruité et onctueux*

**2002**

**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** 6 000 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 **ŒNOLOGUE** Christian Sourdes **MAÎTRE DE CHAI** Frédéric Franzon