



---

## LE LITTÉRAIRE

**AOC 1<sup>ères</sup> CÔTES DE BORDEAUX ROUGE**

*Aromatique et doux*

**2006**

---

**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 19 hectares en rouge. 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** Méthode traditionnelle. Toutes les cuves sont équipées de la thermorégulation. Vinification traditionnelle, macération pré-fermentaire à froid pendant 2 jours, fermentation alcoolique (22°-30°C) pendant 2 à 3 semaines. Levures naturelles.

**ÉLEVAGE** Élevage sur lies en cuves et en barriques de chêne français pendant 12 mois. Soutirage traditionnel, assemblage avant mise en bouteilles.

**PRODUCTION** 56 000 bouteilles

**DÉGUSTATION** Nez fin aux arômes de fruits cuits et confits. Attaque douce sur une note de tabac et une finale sur des notes de fruits rouges.

---

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