



LE LITTÉRAIRE

AOC 1^{ères} CÔTES DE BORDEAUX ROUGE

Fruité, acidulé et frais

2007

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 57 000 bouteilles

DÉGUSTATION Nez boisé et grillé. Du fruit, des tanins fondus, une bouche acidulé mais rafraîchissante avec une finale mentholée.

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