

Château  
*Malagar*



élégance

## LE LITTÉRAIRE

### AOC CÔTES DE BORDEAUX ROUGE

*Puissant, racé et soyeux*

2016

**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** 50% merlot, 15% cabernet sauvignon, 35% 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** 69 000 bouteilles

**DÉGUSTATION** « ... It has a clean, slightly floral bouquet with just a touch of crushed chalk. The palate is medium-bodied, perhaps a little rustic in style compared to its peers, but at least there is plenty of freshness here and there is a pleasant note of salted licorice right on the finish » Neal Martin 85 - 87

**PROPRIÉTAIRE** Jean Merlaut **ŒNOLOGUE** Christian Sourdes **MAÎTRE DE CHAI** Edith Bergogne