



L'ÉLÉGANT

AOC BORDEAUX BLANC

Délicat, frais et élégant

2020

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 17 300 bouteilles

DÉGUSTATION « Complexe et délicat, le nez de cette cuvée dominée par le sauvignon (70%) s'ouvre sur les fleurs blanches et un subtil parfum de pêche et d'abricot. On retrouve cette belle expression aromatique dans une bouche souple, ample, croquante, stimulée par une touche saline et un trait épicé en finale. Fin et équilibré. » GUIDE HACHETTE DES VINS 2022

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

CHÂTEAU MALAGAR 17 Route de Malagar, 33490 Saint-Maixant - **SIÈGE SOCIAL** 45 Route de Dudon, 33880 Baurech