



---

# LE ROMANESQUE

**AOC BORDEAUX ROSÉ**

*Vif, harmonieux et rafraîchissant*

**2023**

---

**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 83 hectares comprenant 3,50 hectares en rosé. 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% merlot et 20% cabernet franc

**VENDANGES** Mécaniques

**VINIFICATION** : Vendange de nuit, après un débourage à froid, le rosé reste sur lie fine à basse température (15 jours), débute alors la fermentation maîtrisée à basse température. Levures naturelles.

**ÉLEVAGE** Élevage en cuves

**MISE EN BOUTEILLES** 20 Décembre 2023 **PRODUCTION** 5400 bouteilles **DEGRE** 13°

**DÉGUSTATION** Nez agréable, fruits frais, bonbon anglais, vivifiant centré sur les fruits rouges. Bouche vive, avec un fruit juteux, évolution longue, équilibrée et rafraîchissante.

---

**PROPRIÉTAIRE** Jean MERLAUT **DIRECTEUR** Pierre LABORDE  
**MAITRE DE CHAI** Caroline THIENPONT BAILLET **CENOLOGUE** Christian SOURDES