



L'ÉLÉGANT

AOC BORDEAUX BLANC

Délicat, frais et élégant

2022

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 72 hectares comprenant 8 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 62% sémillon, 26% sauvignon Blanc, 12% Sauvignon Gris

VENDANGES Mécaniques

VINIFICATION Après un débourage 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 16 000 bouteilles

DÉGUSTATION « Couleur jaune pâle. Nez agrumes, litchi, exotique et délicat. Bouche souple, ample, croquante, avec du gras, stimulée par une touche saline et un trait épicé en finale. Fin et équilibré avec une jolie trame fruitée »

Médaille Or Concours des Vins Lyon 2023



Médaille Argent Concours Vinalies 2023



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

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