



PIERRE RAOUX
WINE SELECTION

CHATEAU MALBAT - AOC BORDEAUX -

En plein cœur du vignoble bordelais, entre Garonne et Dordogne, ce domaine familial s'étend sur 85 hectares profitant d'un climat océanique : humidité élevée grâce aux brumes matinales avec un ensoleillement fort en journée qui favorise la maturation du raisin.

Depuis plus d'un siècle Château Malbat produit des vins de qualité, authentiques et fidèles aux valeurs du vignoble bordelais.

ZONE DE PRODUCTION

Région:	Bordeaux, France
Appellation:	AOC Bordeaux
Cépages:	50% Merlot – 50% Cabernet Sauvignon
Superficie:	85 hectares
Terroir:	Argile
Age de la Vigne:	20 à 30 ans

CONCEPTION

Viticulture:	Une attention quotidienne est apportée à la vigne : taille, palissage, vendanges en vert, bon drainage du vignoble...
Vinification:	Traditionnelle en cuve inox thermo régulées. Macération à 8°C pendant 5 jours. Fermentation alcoolique pendant 15 jours à 25°C.
Elevage:	En cuve inox dans les chais du Château.
Mise en Bouteilles:	Au Château Malbat.

DÉGUSTATION

Robe:	Couleur rubis reflète encore les nuances pourpres de sa jeunesse.
Nez:	Fruits rouges composent la douceur de son bouquet.
Bouche:	Attaque franche et fruitée sur des notes de cerise typiques du Merlot, pour laisser place à des tannins fondus dans la longueur...
Temps de Garde:	3 à 5 ans.

MÉDAILLE



ARGENT Concours de Paris.

