



PIERRE RAOUX
WINE SELECTION

CHATEAU MALBAT-LARQUEZ - AOC BORDEAUX SUPERIEUR-

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-Larquez 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:	Vendanges en vert, taille de la vigne, palissage pour optimiser la production. Vendanges à la machine fin septembre.
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 Larquez.

DÉGUSTATION

Robe:	Couleur rubis intense.
Nez:	Bouquet légèrement vanillé aux notes de fruits mûrs et d'épices (cannelle).
Bouche:	Rond en bouche avec très bel équilibre entre le fruité et un boisé élégant. Sa bonne structure et sa complexité font de lui un vin de garde
Temps de Garde:	5 à 7 ans.

