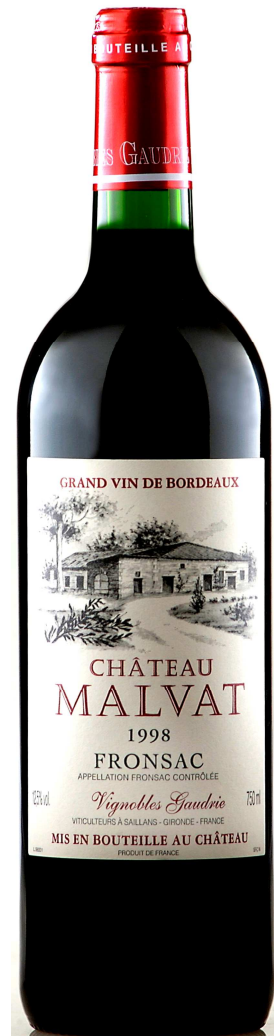


CHATEAU MALVAT

2004



COMMUNE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
SUPERFICIE:	Second Vin de Château Villars
PRODUCTION:	13.500 bouteilles
NATURE DU SOL:	Argilo-Calcaire
AGE DU VIGNOBLE:	10 ans
CEPAGES:	100 % Merlot Noir
VINIFICATION:	Vendanges manuelles, les 02 & 06 octobre. Traditionnelle, macération de 25 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 30°C.
ELEVAGE:	100% en cuves. Collage: blancs d'œufs frais. Mis en bouteille : mars 2006.
CARACTERISTIQUES:	Une année tardive, encore une fois marquée par une sécheresse exceptionnelle ce qui n'a pas empêché la vigne de se montrer particulièrement généreuse. C'est un millésime très classique, très belle couleur, nez de fruits mûrs, tanins structurés et longs qui permettront une longue garde et beaucoup de plaisir.
ALLIANCE:	Tomates farcies, Quasi de veau aux petits pois et lardons. Température de service: 16°C Apogée: 2007 – 2010