

CHATEAU MALVAT

2005

COMMUNE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
SUPERFICIE:	Second Vin de Château Villars
PRODUCTION:	13.600 bouteilles
NATURE DU SOL:	Argilo-Calcaire
AGE DU VIGNOBLE:	10 ans
CEPAGES:	100 % Merlot Noir
VINIFICATION:	Vendanges manuelles, le 19 Septembre. Traditionnelle, macération de 21 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 28°C.
ELEVAGE:	100% en cuves. Collage: blancs d'œufs frais. Mis en bouteille : février 2007.
CARACTERISTIQUES:	Une année de sécheresse tout à fait exceptionnelle alliant chaleur modérée, ensoleillement maximum et petits rendements. Tout était réunis pour faire un vin d'exception et ... c'est le cas. Couleur très intense, nez de fruits noirs et d'épices, bouche suave avec des tanins très structurés, un corps et une vivacité qui permettront à ce millésime de plaire pendant très longtemps.
ALLIANCE:	Température de service: 16°C Apogée: 2007 – 2011

