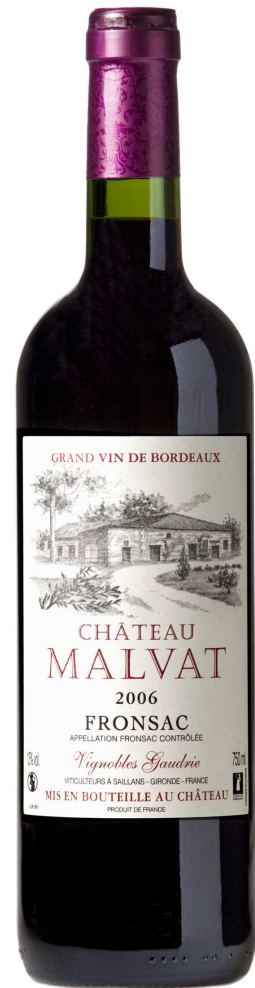


CHATEAU MALVAT

2006



COMMUNE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
SUPERFICIE:	Second Vin de Château Villars
PRODUCTION:	19.000 bouteilles
NATURE DU SOL:	Argilo-Calcaire
AGE DU VIGNOBLE:	10 ans
CEPAGES:	100 % Merlot Noir
VINIFICATION:	Vendanges manuelles, les 22 & 23 Septembre. Traditionnelle, macération de 19 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 28°C.
ELEVAGE:	100% en cuves. Mis en bouteille : février 2008.
CARACTERISTIQUES:	Une année assez atypique d'un point de vue climatique : printemps frais mais sec, Juillet très chaud, Août mitigé et Septembre à deux visages: d'abord caniculaire puis soudain très frais. Une vraie année de viticulteur où la qualité s'est d'abord gagnée à la vigne puis, dans la rapidité de la récolte. Très beau style classique avec assez de profondeur pour faire plaisir pendant les prochaines années. Couleur très intense, nez de fruits bien mûrs, assez concentré, rond et souple avec de beaux tanins qui demandent encore un peu de temps pour s'assouplir, c'est le rôle de l'élevage !
ALLIANCE:	Température de service: 16°C Apogée: 2008 – 2011