

CHÂTEAU MALVAT 2003

COMMUNE: Saillans

APPELLATION: FRONSAC

SUPERFICIE: SECOND VIN DE CHÂTEAU VILLARS

PRODUCTION: 18.000 bouteilles

NATURE DU SOL: Argilo-Calcaire

AGE DU VIGNOBLE: 10 ANS

CEPAGES: 100 % Merlot Noir

VINIFICATION: Vendanges manuelles, les 12 & 13

septembre - Traditionnelle, macération de 23 jours avec

remontages 2 fois par jour, Température de

fermentation: 30 C.

ELEVAGE: 100% en barriques, pendant 10 mois.

Collage: blancs d'œufs frais.

Mis en bouteille : février 2005.

CARACTERISTIQUES: L'année 2003 restera celle de tous les records : canicule exceptionnelle, précocité des vendanges, maturité extrême pour une récolte très concentrée mais forcément limitée en quantité.

Les saveurs épicées et puissantes donnent à ce vin un caractère singulier, fruit d'une année d'exception, à déguster par pur plaisir.

ALLIANCE: Risotto aux cèpes, Brochettes d'agneau, Faisan au chou.

Température de service: 16 C

Apogée: 2005 – 2008

