

# CHÂTEAU MALVAT 2004

---

**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 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

**Apoqée:** 2007 – 2010

