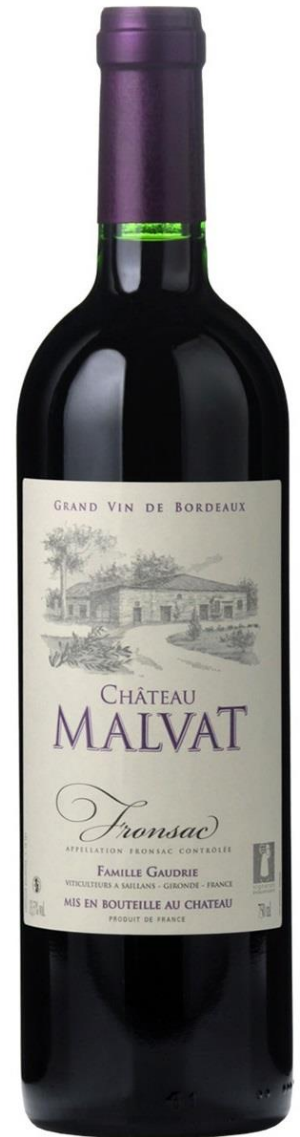


CHATEAU MALVAT 2012



COMMUNE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
SUPERFICIE:	Second Vin de Château Villars
PRODUCTION:	5.100 bouteilles
NATURE DU SOL:	Argilo-Calcaire
AGE DU VIGNOBLE:	10 ans
CEPAGES:	100 % Merlot Noir
VINIFICATION:	Vendanges manuelles, le 4 Octobre Traditionnelle, macération de 19 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 29°C.
ELEVAGE:	100% en cuves. Mis en bouteille : 1 ^{er} Septembre 2014
CARACTERISTIQUES:	Un petit miracle climatique...! Après un joli début de printemps idéal, la météo nous a gratifié d'un temps frais et humide jusqu'à la mi-juillet et d'un moral en berne. Août et Septembre, avec ensoleillement et chaleur retrouvés ont donné à la vigne l'énergie qui lui avait manqué pour mûrir et peaufiner de beaux raisins, prêts à cueillir au début d'Octobre. La quantité fait certes défaut mais on oubliera cette péripétie quand nous dégusterons une telle réussite dans quelques années !
ALLIANCE:	Température de service: 16°C Apogée: 2015 – 2018