

# CHATEAU MALVAT

## 2014



<b>COMMUNE:</b>	Saillans
<b>APPELLATION:</b>	Fronsac
<b>SUPERFICIE:</b>	Second Vin de Château Villars
<b>PRODUCTION:</b>	4.600 bouteilles
<b>NATURE DU SOL:</b>	Argilo-Calcaire
<b>AGE DU VIGNOBLE:</b>	10 ans
<b>CEPAGES:</b>	100 % Merlot Noir
<b>VINIFICATION:</b>	Vendanges manuelles, le 5 Octobre Traditionnelle, macération de 18 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 29°C.
<b>ELEVAGE:</b>	100% en cuves. Mis en bouteille : 3 Septembre 2015
<b>CARACTERISTIQUES:</b>	<b>Un joli miracle de Septembre !</b> Deux mois exceptionnels de beau temps ont donné le tempo de ce millésime étonnant : Juin, chaud et lumineux qui a permis une belle floraison de la vigne, homogène et rapide et Septembre, très chaud et surtout très sec qui nous a donné des raisins mûrs et gorgés de soleil. Très beau fruit, rondeur des tanins et onctuosité de la bouche permettront de boire ce vin dans sa jeunesse.
<b>ALLIANCE:</b>	Température de service: 16°C Apogée: 2017 – 2020