

# CHATEAU MALVAT

## 2016



<b>COMMUNE:</b>	Saillans
<b>APPELLATION:</b>	Fronsac
<b>SUPERFICIE:</b>	Second Vin de Château Villars
<b>PRODUCTION:</b>	13.600 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 le 9 Octobre. Traditionnelle, macération de 21 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 28°C.
<b>ELEVAGE:</b>	100% en cuves. Mis en bouteille : 23 Avril 2018
<b>CARACTERISTIQUES:</b>	<b>Mon plus bel été de vigneron !</b> Après un hiver et un printemps exagérément pluvieux et frais, une sécheresse totalement inédite s'est manifestée de fin juin à fin octobre. Il n'en fallait pas plus pour que la vigne nous régale de raisins magnifiquement mûrs. Un millésime époustouflant.
<b>ALLIANCE:</b>	Température de service: 16°C Apogée: 2019 – 2022