

CHATEAU MALVAT

2018



COMMUNE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
SUPERFICIE:	Second Vin de Château Villars
PRODUCTION:	21.000 bouteilles
NATURE DU SOL:	Argilo-Calcaire
AGE DU VIGNOBLE:	10 ans
CEPAGES:	100 % Merlot Noir
VINIFICATION:	Vendanges les 5 et 6 Octobre. Traditionnelle, macération de 21 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 28°C.
ELEVAGE:	100% en cuves. Mis en bouteille : 21 Avril 2020.
CARACTERISTIQUES:	Des vendanges Zen ! Au sortir d'un printemps frais et un peu long à se mettre au beau, la vigne s'est réveillée sous un soleil franc qui a très vite réchauffé l'atmosphère sur une période incroyablement longue, de Juillet à Octobre. Le rêve du vigneron, des vendanges tranquilles, au jour le jour, au fil de la maturité, en toute sérénité...! Un millésime à classer dans la famille des « Exceptionnels », comme 2010 ou 2005.
ALLIANCE:	Température de service: 16°C Apogée: 2021 – 2026