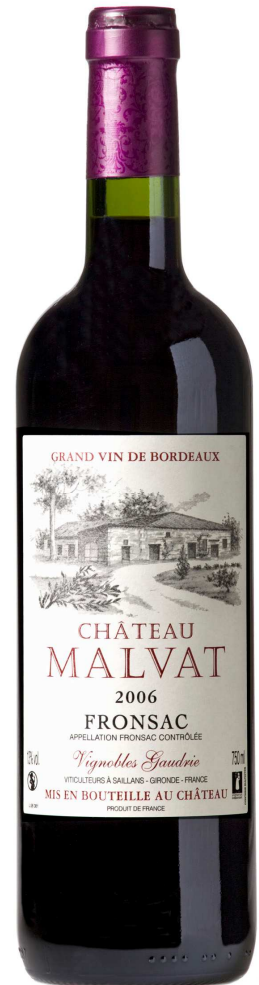


CHATEAU MALVAT

2009



COMMUNE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
SUPERFICIE:	Second Vin de Château Villars
PRODUCTION:	15.960 bouteilles
NATURE DU SOL:	Argilo-Calcaire
AGE DU VIGNOBLE:	10 ans
CEPAGES:	100 % Merlot Noir
VINIFICATION:	Vendanges manuelles, le 28 Septembre. Traditionnelle, macération de 20 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 29°C.
ELEVAGE:	100% en cuves. Mis en bouteille : février 2011.
CARACTERISTIQUES:	Après un printemps contrasté, l'été nous a offert chaleur et sècheresse pour faire place à un automne de rêve. Avec une suavité rare et des tanins veloutés, ce 2009 nous permet de renouer avec les grands millésimes solaires du siècle dernier, pour notre plus grand bonheur. Sa richesse naturelle lui permettra une garde d'une dizaine d'années.
ALLIANCE:	Température de service: 16°C Apogée: 2012 – 2015