

CHATEAU MALVAT

2010



COMMUNE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
SUPERFICIE:	Second Vin de Château Villars
PRODUCTION:	20.000 bouteilles
NATURE DU SOL:	Argilo-Calcaire
AGE DU VIGNOBLE:	10 ans
CEPAGES:	100 % Merlot Noir
VINIFICATION:	Vendanges manuelles, les 30 Septembre & 5 Octobre Traditionnelle, macération de 20 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 29°C.
ELEVAGE:	100% en cuves. Mis en bouteille : février 2012.
CARACTERISTIQUES:	2010 restera dans les mémoires comme une année de sécheresse jamais connue auparavant, chaude et ensoleillée, propice à la naissance d'un très grand millésime. Ses tanins veloutés et une rondeur soyeuse permettent à ce 2010 d'équilibrer avec bonheur une concentration hors normes, lui offrant une garde d'une huitaine d'années.
ALLIANCE:	Température de service: 16°C Apogée: 2013 – 2016