

# CHATEAU MALVAT

## 2012



<b>COMMUNE:</b>	Saillans
<b>APPELLATION:</b>	Fronsac
<b>SUPERFICIE:</b>	Second Vin de Château Villars
<b>PRODUCTION:</b>	5.100 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 4 Octobre Traditionnelle, macération de 19 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 29°C.
<b>ELEVAGE:</b>	100% en cuves. Mis en bouteille : 1 <sup>er</sup> Septembre 2014
<b>CARACTERISTIQUES:</b>	<b>Un petit miracle climatique...!</b> Après un joli début de printemps idéal, la météo nous a gratifié d'un temps frais et humide jusqu'à la mi-juillet et d'un moral en berne. Août et Septembre, avec ensoleillement et chaleur retrouvés ont donné à la vigne l'énergie qui lui avait manqué pour mûrir et peaufiner de beaux raisins, prêts à cueillir au début d'Octobre. La quantité fait certes défaut mais on oubliera cette péripétie quand nous dégusterons une telle réussite dans quelques années !
<b>ALLIANCE:</b>	Température de service: 16°C Apogée: 2015 – 2018