

CHATEAU MALVAT

2014



COMMUNE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
SUPERFICIE:	Second Vin de Château Villars
PRODUCTION:	4.600 bouteilles
NATURE DU SOL:	Argilo-Calcaire
AGE DU VIGNOBLE:	10 ans
CEPAGES:	100 % Merlot Noir
VINIFICATION:	Vendanges manuelles, le 5 Octobre Traditionnelle, macération de 18 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 29°C.
ELEVAGE:	100% en cuves. Mis en bouteille : 3 Septembre 2015
CARACTERISTIQUES:	Un joli miracle de Septembre ! Deux mois exceptionnels de beau temps ont donné le tempo de ce millésime étonnant : Juin, chaud et lumineux qui a permis une belle floraison de la vigne, homogène et rapide et Septembre, très chaud et surtout très sec qui nous a donné des raisins mûrs et gorgés de soleil. Très beau fruit, rondeur des tanins et onctuosité de la bouche permettront de boire ce vin dans sa jeunesse.
ALLIANCE:	Température de service: 16°C Apogée: 2017 – 2020