

CHATEAU MALVAT

2016



| | |
|--------------------------|--|
| COMMUNE: | Saillans |
| APPELLATION: | Fronsac |
| SUPERFICIE: | Second Vin de Château Villars |
| PRODUCTION: | 13.600 bouteilles |
| NATURE DU SOL: | Argilo-Calcaire |
| AGE DU VIGNOBLE: | 10 ans |
| CEPAGES: | 100 % Merlot Noir |
| VINIFICATION: | Vendanges manuelles, le 9 Octobre Traditionnelle, macération de 21 jours avec remontages 2 fois par jour, Température de Fermentation: 28°C. |
| ELEVAGE: | 100% en cuves. Mis en bouteille : 23 Avril 2018 |
| CARACTERISTIQUES: | Mon plus bel été de vigneron ! Après un hiver et un printemps exagérément pluvieux et frais, une sécheresse totalement inédite s'est manifestée de fin juin à fin octobre. Il n'en fallait pas plus pour que la vigne nous régale de raisins magnifiquement mûrs. Un millésime époustouflant. |
| ALLIANCE: | Température de service: 16°C Apogée: 2019 – 2022 |