

CHATEAU MALBAT

AOP	Bordeaux Blanc
Millésime	2025
Degré	13.5 %
Cépages	50% Sauvignon Blanc et 50% Sauvignon Gris
Conditionnement	750 ml

Production 25.000 bouteilles

HVE 3



Vinification / Winemaking process :

Pressurage pneumatique / Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées à 16° pendant 10 à 15 jours / Élevage à 15% en barriques de chêne français.

Pneumatic pressing / Alcoholic fermentation in thermo-regulated stainless steel vats at 16°C during 10 to 15 days / 15% aged in French oak barrels.

Commentaires de dégustation / Wine tasting notes:

Il nous invite à découvrir avec sa belle robe jaune brillante aux reflets verts et son nez flatteur, gourmand, teinté d'exotisme, d'agrumes avec une pointe fumée. Sa bouche est ronde, juteuse et fruitée. Finale sur des notes minérales.

It invites us to discover it with its beautiful brilliant yellow colour with green reflections and its flattering, greedy nose, tinged with exoticism, citrus fruits with a smoky touch.

Its mouth is round, juicy and fruity. The finish has mineral notes.

Potentiel de garde / Aging potential :

2 à 3 ans.
2-3 years.



Bordeaux & Bordeaux Supérieur

Château Malbat - Château Malbat Larquey - Château Taussin - Château Taussin Marssot - Château Larquey - Château Haut Jamin

EARL Rochet - 5 Malbat 33190 La Réole

Tel : + 33(0)5 56 61 02 42 - E-mail : contact@chateau-malbat.com - Site : www.famillerochet.com

EARL au capital de 327 140€ / Siret 392 985 511 00014 / RCS Bordeaux D 392 985 511 / NAF 0121Z / TVA FR 183 929 855 11 / NAF 0121Z