

CHATEAU MALBAT

AOP	Bordeaux Rouge
Millésime	2020
Degré	13.5%
Cépages	90 % Merlot 10 % Cabernet Sauvignon
Conditionnement	750 ml, 1500 ml

Production 200.000 bouteilles

HVE 3



Vinification / Winemaking process :

Vinification traditionnelle en cuves inox thermo-régulées / Macération à 8° pendant 5 jours / Fermentation alcoolique pendant 15 jours à 25°.

Traditional wine making process in thermo-regulated stainless steel vats / Maceration at 8°C during 5 days / Alcoholic fermentation during 15 days at 25°C.

Commentaires de dégustation / Wine tasting notes :

Sa robe rouge rubis reflète encore les nuances pourpres de sa jeunesse. Fruits rouges et fruits des bois composent la fraîcheur de son bouquet. En bouche, l'attaque est franche et fruitée sur des notes de cerise typiques du Merlot, pour laisser place à des tannins fondus dans la longueur...

Its ruby-red colour still conserves the purple notes of its youth. Red fruit and berries come together to create the freshness of its flavour. The first impression in the mouth is a marked fruity flavour with cherry notes typical of Merlots, which give way to smooth tannins enveloped in its long finish.

Potentiel de garde / Aging potential :

3 à 5 ans / 3-5 years.



Bordeaux & Bordeaux Supérieur

Château Malbat - Château Malbat Larquey - Château Taussin - Château Taussin Marsot - 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