

# CHATEAU MALBAT

AOP	Bordeaux Rouge
Millésime	2021
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 :

Couleur rouge pourpre soutenue. Nez complexe de fruits noirs cassis myrtille avec quelques notes de fruits rouges. La bouche est franche fraîche avec une bonne structure tannique. La sucrosité est bonne avec des notes réglissées.

*Deep purple red colour. Complex nose of blackcurrant and blueberry with some red fruit notes. The palate is frank and fresh with a good tannic structure. The sweetness is good with liquorice notes.*

## Potentiel de garde / Aging potential :

3 à 5 ans / 3-5 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](mailto:contact@chateau-malbat.com) - Site : [www.famillerochet.com](http://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