## 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 :

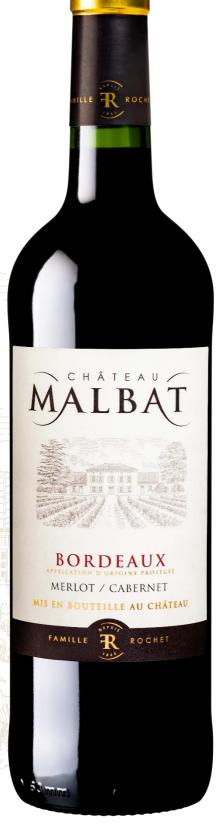
Couleur rouge pourpre soutenue. Nez complexe de fruits noirs cassis myrtille avec quelques notes de fruits rouges. La bouche est franche fraiche avec une bonne structure tannique. La sucrosité est bonne avec des notes réglissées.

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