

LES ANGES DE MALBAT

AOP	Bordeaux Rouge 2021
Degré	13%
Cépages	Merlot
Conditionnement	750 ml
Production	100.000 bouteilles



2* GUIDE HACHETTE 2024

Médaille Or Gilbert et Gaillard



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 :

Robe rouge concentré, reflets rubis. Nez patiné mêlant fruits rouges et noirs confiturés, sensation florale, épices douces. En bouche, une chair harmonieuse, fraîche, ancrée sur le fruit. Tanins polices. Un bordeaux sage, gourmand, pour repas familial et amical.

Concentrated red robe, ruby reflections. Smooth nose combining red and black fruits, jammy, floral sensation, sweet spices. In mouth, harmonious flesh, fresh, rooted in the fruit. Polished tannins. A wise Bordeaux, gourmet, for family/friend meals.

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