



Mademoiselle 2 Malbat

AOP Bordeaux Supérieur Rouge 2021

Cépages Cabernet Sauvignon

Conditionnement 750 ml - bouteille conique OI

HVE 3

MEDAILLE OR - Concours Bordeaux 2023



LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2024
★★



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 policés. Un vin 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 gourmet wine, for family/friend meals.

Potentiel de garde / Aging potential : 10 ans / 10 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