

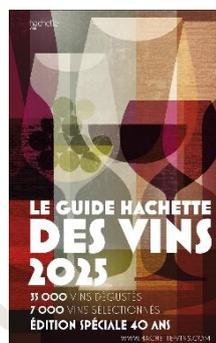


MADemoiselle 2 MALBAT

La famille Rochet est une famille de vignerons récoltants dont le vignoble a été créé en 1865 et qui s'étend actuellement sur 100 ha sur les côteaux de la Garonne, en Sud-Gironde. La combinaison entre chaleur pendant la journée et la fraîcheur et humidité nocturne favorise des vendanges avec une bonne maturité. Entre authenticité et modernité, la famille Rochet a su évoluer et élaborer une gamme de vins très variée avec des vins de Châteaux et marques, afin que chacun puisse trouver sa cuvée et son plaisir.

AOP Bordeaux Supérieur Rouge 2022

- Cépages** ▶ Cabernet Sauvignon
- Degré** ▶ 13,5 %
- Production** ▶ 60 000 bouteilles
- A consommer** ▶ 10 ans
- Récompenses** ▶ 1* Guide Hachette 2025
Argent Bordeaux 2024
- Bouteille** ▶ 750 ml conique



Vinification

Vinification traditionnelle en cuves inox thermo-régulées / Macération à 8° pendant 5 jours / Fermentation alcoolique pendant 20 à 30 jours à 25°. Elevage bois 30 % chêne français neuf pendant 8 mois.

Notes de dégustation

- Robe** ▶ Robe rouge concentré, reflets rubis.
- Nez** ▶ Porté par le Cabernet Sauvignon, ce Bordeaux Supérieur se livre avec beaucoup de gourmandise dans un plaisir simple et efficace.
- Bouche** ▶ Fruit noir délicat, attaque soutenue, une chair harmonieuse, fraîche, tanins polices. Un vin gourmand, pour repas familial et amical.

A CE PRIX, PARI GAGNANT !

Accords mets & vins

A déguster à température entre 16-18°. Sa fraîcheur accompagnera parfaitement les viandes grillées savoureuses, volailles ou encore à découvrir avec un rôti de bœuf.



Vignoble certifié HVE3

EARL ROCHET- 5 Malbat – 33190 La Réole

Tél.: +33(0)5 56 61 02 42 – contact@chateau-malbat.com www.famillerochet.com

TVA FR18392985511 – Siret 39298551100014

