

Malherbe Grand Vin Blanc

2020



CÉPAGE

Assemblage de nos cépages de plus de 50 ans situées sur les hauts de coteaux : Sémillon et Rolle de la parcelle n°22.



SOL

Mélange d'argiles brun rouge et de schistes argentés sur les contreforts du cap Bénat.



VINIFICATION

Récolte manuelle et vendange entière. Pressurage délicat. Fermentation en levures naturelles et fermentation malolactique pour la digestibilité. Elevage sur lies en demi-muid Stockinger de 600 litres et en pièces bourguignonnes de plusieurs vins de la Maison Pacalet, durant 12 mois.



FORMATS DISPONIBLES

Bouteille / Magnum

Le Blanc de Gastronomie, du Château Malherbe, issu des meilleures parcelles de vieilles vignes

VIGNOBLE BIO ET CERTIFIÉ; CULTURE BIODYNAMIQUE DEMETER DEPUIS 2021
&NBSP;

A L'OEIL

Une magnifique robe or.

AU NEZ

Intenses et complexes arômes de fruits exotiques, d'aubépine, d'herbes sèches, de vanille et du mimosa en fleur.

EN BOUCHE

Une explosion de saveurs avec de la générosité et une belle fraîcheur. A la fois, dense, savoureux et précis. La finale est fraîche et relevée par de jolis amers.

DÉGUSTATION

Poissons
Volailles
Fromages
Repas gastronomiques.



Température de service : 13° à 15°c