CHÂTEAU MALHERBE

Malherbe Blanc

2020

CÉPAGE
Assemblage, Rolle de la parcelle n°19 et Sémillon de la parcelle n°20.

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.
Fermentation malolactique pour la digestibilité. Elevage sur lies en demi-muid de 600 litres, en foudres de 2500L pendant 10 mois, en cuve inox et oeuf béton.

FORMATS DISPONIBLES
Bouteille / Magnum / Jéroboam

DEGRÉ DU VIN
13,5°

Le vin signature du Château Malherbe, un vin de terroir frais et opulent.

VIGNOBLE BIO ET CERTIFIÉ CULTURE BIODYNAMIQUE DEMETER DEPUIS 2021

A L'OEIL

Une belle robe or et brillante avec de légers reflets verts.

AU NEZ

Notes florales de camomille et de fruits tels que pêches, melon, mandarine. Les arômes évoluent vers des notes de bois précieux.

EN BOUCHE

Un vin équilibré entre richesse et fraîcheur. Des notes fruitées tels que l'abricot ou le citron en fin de bouche.

DÉGUSTATION

Apéritifs
Poissons
Viandes Blanches
Fromages

Température de service : 13° à 15°c