

# 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

*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