

CHATEAU MALHERBE

# Pointe du Diable Blanc

## 2022



### CÉPAGE

Assemblage, Ugni Blanc de la parcelle n°0 et Sémillon de la parcelle n°3.



### SOL

Sablonneux constitué d'alluvions anciennes, parsemé d'éclats de quartz.



### VINIFICATION

Récolte manuelle et vendange entière; pressurage délicat. Fermentation en levures naturelles. Fermentation malolactique pour la digestibilité. Elevage sur lies fines en cuverie inox pendant 4 mois.



### FORMATS DISPONIBLES

75cl 150cl 300cl



### DEGRÉ DU VIN

13°

*Un Provence frais et léger, marqué par son terroir maritime*

VIGNOBLE BIO ET CERTIFIÉ CULTURE BIODYNAMIQUE DEMETER DEPUIS 2021

### A L'OEIL

---

Robe brillante, une jolie teinte or intense qui laisse présager une belle matière en bouche.

### AU NEZ

---

Arômes riches de fruits jaunes mûrs mais aussi de fleurs et d'essence de résine de myrte et pin.

### EN BOUCHE

---

Un vin avec un bel équilibre entre amertume et gourmandise. Des arômes citronnés et mentholés en final. Un beau vin de partage.

### DÉGUSTATION



Apéritifs  
Poissons et fruits de mer

Température de service : 13° à 15°c