CHÂTEAU MALHERBE

Pointe du Diable Blanc

2023

CÉPAGE
Assemblage, Ugni Blanc de la parcelle n°0 et Sémillon de la parcelle n°1.

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. Élevage sur lies fines en cuverie inox pendant 4 mois.

DEGRÉ DU VIN
13,5°

A L'OEIL

Robe brillante, une jolie teinte dorée laissant présager une belle maturité et de la matière en bouche.

AU NEZ

Arômes floraux accompagnés de fruits frais à chairs blanches ponctués d'arômes de fenouil.

EN BOUCHE

Un vin avec un bel équilibre entre gourmandise et amertume. De plus, une grande buvabilité lui est conférée par une salinité typique de notre terroir. Un beau vin de partage.

DÉGUSTATION

Apéritifs, poissons et fruits de mer.