CHÂTEAU MALHERBE

Cuvée Louis Ferrari

2022



CÉPAGE
Assemblage de nos cépages situés sur les hauts de coteaux, en pur schiste : Sémillon et Rolle de la parcelle n°22.

SOL
Mélange d'argiles brunes-rouges 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. Élevage sur lies en pièces bourguignonnes de plusieurs vins de la Maison Pacalet, durant 12 mois.

FORMATS DISPONIBLES
Bouteille / Magnum

DEGRÉ DU VIN
14,5°

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

A L'OEIL

Une magnifique robe or accentuée par une belle brillance.

AU NEZ

Des notes florales, de fruits frais et d'épices expriment l'intensité et la complexité de ce vin.

EN BOUCHE

Un vin complexe avec un très beau volume. Les arômes d'agrumes confits confèrent une grande fraîcheur à ce vin. Une belle structure et de jolis amers donnent une grande longueur à ce vin noble.

DÉGUSTATION

Poissons, volailles, fromages, repas gastronomiques

Température de service : 13° à 15°c