CHÂTEAU MALHERBE

Malherbe Blanc

2022



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

SOL
Mélanges 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. Fermentation malolactique pour la digestibilité. Élevage sur lies en demi-muid de 600 litres, en foudres de 2 500 litres pendant 10 mois, en cuve inox et œuf béton.

FORMATS DISPONIBLES
Bouteille / Magnum

DEGRÉ DU VIN
13,5°

A L'OEIL

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

AU NEZ

Notes florales de camomille, de mimosas et de fruits tels que la pêche, le melon et la mandarine. Les arômes évoluent vers des notes de bois précieux et d'épices douces.

EN BOUCHE

Un vin équilibre entre richesse et fraîcheur. Des notes de fruits à chair blanche et de citron. Une belle salinité accentue la fraîcheur en finale.

DÉGUSTATION

Apéritifs, poissons, fromages et viandes blanches

Température de service : 13° à 15°c