

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 équilibré 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