

CHATEAU MALHERBE

# Pointe du Diable Blanc

2024



## CÉPAGE

Assemblage, 50% Ugni Blanc (Trebiano en Italie) de la parcelle n°0 et 50% 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. Élevage sur lies fines en cuverie inox pendant 6 mois.



## FORMATS DISPONIBLES

Bouteille / Magnum



## DEGRÉ DU VIN

13,5°

*Un vin du sud, frais et léger, soigné 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

Délicatement floral marqué par l'aubépine et le mimosa, soutenu par une touche citronnée qui s'affirme à l'aération.

## EN BOUCHE

Une attaque sur les fruits blancs, accompagnée de jolis amers et des notes mentholées. La finale saline apporte de la fraîcheur et s'étire avec une belle amplitude. Un vin élégant et expressif.

## DÉGUSTATION



Température de service : 12° à 14°C