CHÂTEAU MALHERBE

Pointe du Diable Blanc

2024



CÉPAGE
Assemblage, 50% Ugni Blanc (Trebbiano 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