



LE LITTÉRAIRE

AOC CÔTES DE BORDEAUX ROUGE

Fruité, élégant et soyeux

2022

HISTOIRE & GÉOGRAPHIE L'histoire et l'identité des Vins du Château Malagar est intimement liée à la puissance et à la beauté de ses paysages et de son terroir. Une vraie petite Toscane girondine aux confins des régions viticoles de Sauternes, Loupiac et de l'Entre-Deux-Mers ! Véritable alchimie à géométrie variable où terroir et cépages se donnent rendez-vous chaque année pour écrire un nouveau millésime.

TERROIR & SUPERFICIE La superficie du vignoble sur le millésime 2020 est de 70 hectares comprenant 61 hectares en rouge. Âge moyen des vignes : 25 ans. La pente assure un bon drainage naturel de sols composés de marnes et argiles sableuses de la molasse dans la partie la plus basse et des limons assez récents au sommet.

ENCÉPAGEMENT 55% merlot, 35% cabernet franc, 10% cabernet sauvignon

VENDANGES Mécaniques

VINIFICATION Méthode traditionnelle. Toutes les cuves sont équipées de la thermorégulation. Vinification traditionnelle, macération pré-fermentaire à froid pendant 2 jours, fermentation alcoolique (22°-30°C) pendant 2 à 3 semaines. Levures naturelles.

ÉLEVAGE Élevage sur lies en cuves et en barriques de chêne français pendant 12 mois. Soutirage traditionnel, assemblage avant mise en bouteilles.

PRODUCTION 104.000 bouteilles et 6200 Magnums

DÉGUSTATION « Un 2022 altier qui domine d'une bonne tête la sélection de l'année. Ce qui a tant séduit ? Le nez d'abord, ouvert, alléchant, aux notes savoureuses de cassis, légèrement teintées de chêne. La bouche surtout, charnue et douce à souhait, qui dévoile un fruit sapide et un bon boisé cacaoté, soutenue par des tanins fermes mais croquants, finement extraits, et des amers délicats. Un vin moderne, sévère et gourmand à la fois, simplement superbe. »



PROPRIÉTAIRE Jean Merlaut **CENOLOGUE** Christian Sourdes **MAÎTRE DE CHAI** Caroline THIENPONT-BAILLET

CHÂTEAU MALAGAR 17 Route de Malagar, 33490 Saint-Maixant - **SIÈGE SOCIAL** 45 Route de Dudon, 33880 Baurech