

CHATEAU MALESCOT S^t.EXUPERY



Millésime 2022: une réussite indéniable

Dates de vendanges: du 19 septembre au 5 octobre

Vendanges: manuelles en cagettes, tri sélectif à la vigne et au chai

Fermentation alcoolique: entre 8 et 12 jours, pas de levurage

Type de cuves: acier inoxydable et ciment, thermorégulées

Élevage: 12 à 14 mois, barriques neuves: 70%

Spécificités: élevage sur lies fines, bâtonnage, non collé, non filtré

Titre Alc. Volumique estimé: 14.5%

Assemblage: 55 % Cabernet Sauvignon
 40 % Merlot
 5 % Petit-Verdot

Commentaire:

Une couleur profonde et franche. Un nez pur et frais où une conjugaison de fruits noirs et de poivre blanc souligne une ampleur de textures et de saveurs.

D'une remarquable persistance en bouche, doublée d'une acidité précise, le 2022 révèle un pas de deux entre des tanins fondus et une trame soyeuse.

La volonté de ramasser mûr les merlots, de laisser le temps au temps pour les cabernets a permis de conserver une étincelante fraîcheur, une clarté du fruit et la spécificité du terroir.

