

CHATEAU MALESCOT S^t. EXUPERY



Millésime 2021: un pari gagnant

Dates de vendanges: du 30 septembre au 8 octobre
du 12 au 20 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: 60%

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

Titre Alc. Volumique estimé: 13%

Assemblage: 49 % Cabernet Sauvignon
 38 % Merlot
 8 % Cabernet Franc
 5 % Petit-Verdot

Commentaire:

Un hiver doux, un printemps frais, un été peu chaleureux...

Nous avons choisi de laisser les raisins dehors le plus longtemps possible afin que le caractère végétal s'estompe pour être remplacé par celui du fruit.

Aujourd'hui, le Malescot 2021 s'impose comme un classique, tendre et précis.

Il exprime très bien les terroirs et les nuances de cépages.

Friand, plein de vivacité, le Malescot 2021 nous fait partager ses équilibres et sa vitalité.

