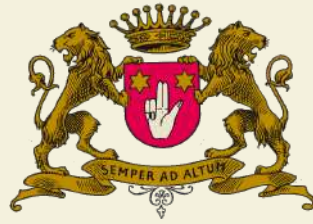


# CHATEAU MALESCOT S<sup>t</sup>.EXUPERY



## Millésime 2025: for sure 36ème millésime aux côtés de Michel Rolland



Dates de vendanges: du 18 septembre au 29 septembre

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

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

Types de cuves: acier inoxydable et ciment, thermorégulées

Élevage: 14 à 16 mois, barriques neuves: 45%

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

Titre Alc. Volumique: 14%

Assemblage: 60 % Cabernet Sauvignon  
34 % Merlot  
6 % Petit Verdot

### Commentaire:

La couleur s'impose d'emblée, profonde et brillante, comme une promesse tenue dès le premier regard. Au nez, la fraîcheur s'exprime avec éclat, donnant le ton d'un vin à l'équilibre déjà bien en place – rien ne dépasse, tout s'accorde, un peu comme une évidence qui ne cherche même plus à convaincre et qui se révèle tout en douceur, presque discrètement, dès la première gorgée.

En bouche, la belle acidité apporte du relief et étire la dégustation avec une persistance remarquable. La longueur s'installe tranquillement, sans jamais s'imposer lourdement, laissant place à des tannins encore jeune mais déjà d'une grande souplesse. L'ensemble est soyeux, presque caressant, avec cette sensation enveloppante qui donne envie d'y revenir encore et encore (pure curiosité scientifique, évidemment).

On y retrouve ce charme d'un grand millésime solaire d'autrefois, celui qui savait déjà conjuguer richesse et élégance sans jamais perdre sa fraîcheur. Bref, un vin qui a de la mémoire et un bel avenir.

