

CHATEAU MALBAT 1865

CTC
Bordeaux

AOP: Bordeaux Blanc
Cépages: Sauvignon
Conditionnement: 0,75l
Production: 25.000 bouteilles

Vinification / Winemaking process:

Pressurage pneumatique / Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées à 16° pendant 10 à 15 jours / Élevage à 15% en barriques de chêne français.

Pneumatic pressing / Alcoholic fermentation in thermo-regulated stainless steel vats at 16°C during 10 to 15 days / 15% aged in French oak barrels.

Commentaires de dégustation / Wine tasting notes:

Ce vin, d'une couleur blanc pâle, offre un bouquet intense dominé par les senteurs fruitées et florales typiques du Sauvignon blanc (Fruits exotiques, Fleurs blanches). Le palais, rond et gras, est porté par des notes d'agrumes et des touches de boisé.

La finale fraîche laisse en bouche une agréable sucrosité.

This light white wine offers an intense bouquet where fruity and floral aromas, typical of white Sauvignon, prevail (tropical fruits, white flowers).

Round and full-bodied palate, with notes of citrus fruits and oak.

Fresh and sweet finish.

Potentiel de garde / Aging potential:

2 à 3 ans.

2-3 years.



Imported by Citadel Trading Corp., 1123 Broadway, Suite 614, New York, NY 10010

Famille Rochet