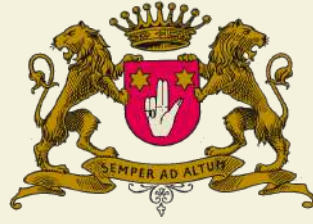


CHATEAU MALESCOT S^t.EXUPERY



Millésime 2023: la route de la soie

Dates de vendanges: du 19 septembre au 10 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: 14 à 16 mois, barriques neuves: 60%

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

Titre Alc. Volumique: 14%

Assemblage: 58 % Cabernet Sauvignon
 37 % Merlot
 5 % Petit-Verdot

Commentaire:

Une belle robe sombre et profonde. Au nez, il dévoile des arômes intenses de fruits noirs mûrs ainsi que des notes délicates de réglisse et de chocolat. La structure tannique est solide, les tanins sont mûrs, soyeux. En bouche, le vin est ample, généreux, avec une belle acidité qui apporte de la fraîcheur et de l'équilibre. La finale est longue, persistante. Des notes fruitées, épicées montent la garde.

« Malescot a souvent brillé grâce au cabernet sauvignon. Une fois encore ce cépage sera le responsable d'un excellent Château Malescot St-Exupéry 2023. » Michel Rolland.

