

CHÂTEAU MALBAT

1 8 6 5



AOP:	Bordeaux Supérieur Rouge
Cépages:	Merlot Cabernet Sauvignon
Conditionnement:	0,75l en caisse bois de 6 bts
Production:	4.000 bouteilles

Vinification / Winemaking process:

Traditionnelle en cuves inox thermo-régulées / Macération pré-fermentaire à 8° pendant 5 jours / Fermentation alcoolique pendant 20 à 30 jours à 25° / Élevage en barriques de chêne français 100% neuves pendant 18 mois.

Traditional wine making in stainless steel temperature controlled vats / Maceration at 8°C during 5 days / Alcoholic fermentation during 20 to 30 days at 25°C / Ageing in 100% new French oak barrels during 18 months.

Commentaires de dégustation / Wine tasting notes:

Au nez, les fruits rouges et noirs se mêlent aux épices et aux notes toastées apportées par l'élevage. La même harmonie caractérise le palais puissant et parfaitement équilibré entre fruits mûrs et arômes vanillés, le tout soutenu par des tannins bien fondus. Une cuvée d'un rouge profond à l'image de son expression aromatique et de sa longueur en bouche.

To the nose, the red and black fruits blend in with the spices and the toasty notes brought by the maturing process. The same harmony characterizes the powerful and well-balanced palate with aromas of ripe fruits and vanilla, supported by well-blended tannins. A deep red vintage confirmed by its aromatic expression and its long finish.

Potentiel de garde / Aging potential:

Délicieux dans sa jeunesse, ce vin de garde sera d'autant plus apprécié après quelques années passées en cave; 10 à 15 ans.

Delicious in its youth, this laying down wine will age gracefully in the cellar; 10-15 years.

Votre contact:

Mylène CAILLEMET, Responsable France - Export - Sales manager
Château Malbat - 5, Malbat 33190 La Réole

Tél.: +33(0)5.56.61.02.42 / +33(0)6.23.32.12.98

Fax: +33(0)5.56.71.25.22

Email: mylene@chateumalbat.com / Site: www.chateumalbat.com

Famille Rochet

