

Château Malausanne, Cuvée Tradition AOC BORDEAUX ROUGE

Nom du Domaine : Château Malausanne, Cuvée Tradition

Propriétaire : EARL VALPROMY-DEFFARGE

Appellation : AOC Bordeaux rouge

Cépages : - Merlot (60%)
- Cabernet Sauvignon (40%)

Terroir et exposition : Argilo-calcaire,
exposition sur pentes rocheuses

Densité : 4 000 pieds à l'hectare

Age moyen du vignoble : 30 ans

Taille : Guyot Simple

Conduite du vignoble : Enherbement naturel un rang sur deux, le deuxième rang étant travaillé. De plus, nous procédons à un effeuillage des Merlots, à un épannage mécanique et non chimique.

Mode de vinification : L'élevage et la vinification des cépages sont réalisés selon des méthodes traditionnelles. Nous procédons à l'éraflage, à une macération pré-fermentaire de 4 jours à froid afin d'extraire le fruit et la typicité des cépages. L'élevage se fait pendant 1 an en cuve.

Contrôle de la température de vinification : 17°C – 28°C, pour plus de fruité et de nez.

Mis en bouteille au château

Certification : TERRA VITIS et HVE 3 depuis le millésime 2020.

Caractère : Belle robe violacée. Nez de fruits rouges associés à une touche vanillée. En bouche une ambiance fraîche, parfumée.

Dégustation : ce vin se déguste à température ambiante, ouvrir la bouteille un peu avant le repas. Il accompagne idéalement les viandes rouges, blanches, volaille, ainsi que le fromage.

Garde : Notre Bordeaux est à point au bout de 4-5 ans, mais peut aussi se garder 10 ans en bouteille. Bonne dégustation !



Millésime 2020 : OR Bordeaux

Millésime 2022 : OR Mâcon

Millésime 2023 : OR Lyon



Earl Valpromy- Deffarge
1 Goupin, 33890 Gensac
Tél : 05 57 47 40 76

Email : sebastien@vignobles-deffarge.fr Site web : www.vignobles-deffarge.fr