

# CHATEAU MALBAT

## BORDEAUX Rouge (Rouge)



### **Propriété et histoire :**

Alphonse Rochet a acheté le Château Malbat en 1865 sous le règne de Napoléon III et pendant l'épidémie de Phylloxéra.

Malgré cette époque difficile pour les vins de Bordeaux, Alphonse a réussi à reconstruire le vignoble, qui depuis est exploité de générations en générations. Aujourd'hui Fabienne, Martine et Daniel Rochet gèrent la propriété familiale avec l'intention de la transmettre aux générations futures.

### **Vignoble & localisation :**

Le vignoble s'étend sur les pentes calcaires de La Réole, située au sud-est de Bordeaux. Le climat océanique apporte des niveaux élevés d'humidité et beaucoup de soleil, ce qui confère au Château Malbat une belle complexité propre aux vins de Bordeaux.

### **Vendanges, vinification & élevage :**

Après une récolte minutieusement triée, le vigneron réalise une macération pré-fermentaire à froid afin d'extraire en douceur différents composés du raisin comme les tanins ou les arômes. Cela va apporter de la rondeur et de la finesse au vin. Ensuite la fermentation alcoolique est réalisée à basse température, toujours dans le souci de respecter une extraction douce. L'élevage se fait en cuve inox pour garder la pureté du fruit.

### **Dégustation :**

Belle robe pourpre foncée. Arômes de fruits mûrs, notamment de cerise et de prune. Élégant, fruité et souple avec des tanins ronds et une finale soyeuse. Château Malbat se sublimerait avec de la viande rouge, des légumes caramélisés ou du fromage affiné.

### **Millésime :**

2018

### **Cépages :**

95 % MERLOT  
5 % CABERNET  
SAUVIGNON

### **Potentiel de garde :**

+ de 10 ans