

Fiche Technique : AOC BORDEAUX ROUGE

Nom du Domaine : Château Malausanne

Propriétaire : EARL VALPROMY-DEFFARGE

Appellation : AOC Bordeaux rouge

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

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

Densité : 3 300 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 épamprage 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

Caractère : couleur rubis soutenue.

Nez puissant.

En bouche, onctueux à l'attaque, bonne concentration, riche, longue persistance aromatique.

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.

Production annuelle : 100 000 bouteilles

Bonne dégustation !

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

Email : earl.valpromy-deffarge@orange.fr