



# Château de Malle

## SAUTERNES - GRAND CRU CLASSÉ

### 2012

#### Terroir

Sol : siliceux, sableux et argilo-graveleux

Superficie : 21 ha à Fargues et Preignac

Encépagement : 68% Semillon

32% Sauvignon

Age Moyen des Vignes : 40 ans

Densité de Plantation : 6600 pieds/ha

Rendement : 12,7 hl/ha

Production : 33 000 bouteilles

Degré Alcoolique : 12,75 %

#### Vendanges

Du 9 Septembre au 31 Octobre.

2012 laissera le souvenir d'une année compliquée avec un début de printemps chaud et sec et une fin pluvieuse.

Deux mois d'été sans une goutte de pluie entraînent un développement paresseux du botrytis. Les vendanges exigent une patience extrême mais se terminent bien avec le retour inespéré du soleil pour les derniers jours de la récolte.

#### Commentaire de Dégustation

Le millésime 2012 propose des liquoreux d'une remarquable pureté aromatique.

Ce vin ne joue pas sur la puissance mais s'affirme par sa finesse, sa délicatesse, son délié et une fraîcheur qui augurent de beaux équilibres futurs dans un style aérien.

#### Reconnaisances

Médaille d'OR au 7ème Concours des Meilleurs Vins et Bières Français, Miami 2017

Médaille d'Argent au Concours Mondial des Vins de Bruxelles 2016

Bettane et Desseauve 15

Gault et Millau 15

RVF 14,5/15

Vinum 16

Chinese Bordeaux Guide \* \* \*



#### Vinification

Chaque cépage est vinifié séparément.

Le pressurage est direct et les débourbages durent une dizaine d'heures. Puis les lies fines sont réintroduites avant le début de la fermentation en barriques de chêne dont 1/3 sont neuves chaque année.

Les ouillages sont réguliers et les soutirages se font tous les trois mois.

#### Elevage

L'élevage en barriques a duré 12 mois.

Les vins sont mis en bouteilles au Château 2 ou 3 ans après la récolte selon les millésimes.

#### Accords Mets/Vins

Foie gras nature ou poêlé.

Plats épicés comme le poulet au curry.

Plats sucrés/salés comme le canard à la pêche.

Délicieux avec des fromages à pâte persillée comme le bleu ou le roquefort. Salade d'agrumes et salade de fraises au basilic ou à la menthe.