UNION DES CAVES DU MEDOC
21 Avenue de Soulac
33480 Listrac-Médoc
F R A N C E
T : +33 556 58 03 73
F : +33 556 58 07 22
ucm@medoc-export.com

CHÂTEAU DE MALLE

A.O.C. SAUTERNES

HISTOIRE

Le château de Malle classé monument historique est resté depuis le XVIIe siècle dans la même famille. Les vignes s'étendent sur les communes de Preignac et Fargues. Les vins liquoreux du Château de Malle ont été reconnus par le classement, Grand Cru Classés en 1855. 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.

TERROIR

Siliceux, sableux et argilograveleux

SURFACE

28 ha à Fargues et Preignac

CEPAGES

68% Sémillon
32% Sauvignon

TECHNIQUE

Rendement : 17 hl / ha
Tri des raisins à la vigne
Cépage vinifié séparément.
Pressurage direct et durée de débourbage une dizaine d'heures.
Elevage en barriques de 20 à 24 mois dont 1/3 neuves
Mise en bouteilles au château 2 ou 3 ans après la récolte

SERVICE

Température de service : 12-15 ˚C
Mettre en carafe 1 à 2 h avant le service
Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel

ACCORDS

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.

PALMARES

MILLESIME 2016 : Decanter 90 + Yves Beck 93-95 + Vinum 17 + RVF 17
MILLESIME 2015 : Decanter 91 + James Suckling 93-94 + Wine Spectator 90-93 + Le Point 17
MILLESIME 2014 : Wine Advocate 91-93 + Wine Spectator 90-93 + Wine Enthusiast 92 + Decanter 92 + Jancis Robinson 16
MILLÉSIME 2013 : Jancis Robinson 17 + Vinum 16,5
MILLESIME 2012: Silver Brussels – Gold Miami
MILLESIME 2011: Gold Feminalise 2017 – Bronze Worldwine & Spirit NYC