

M DE MALLE

AOC GRAVES



HISTORIQUE :

Né sur le vignoble des Graves du Château de Malle, le M de Malle est un graves blanc sec, minutieusement élaboré selon des méthodes qui allient patience et tradition aux techniques les plus modernes de vinification. Ce vin très fin est une rareté puisque sa production ne dépasse pas 12 000 bouteilles par an.

TERROIR :

Siliceux, sableux et argilo-graveleux.

SUPERFICIE :

28 hectares

ENCEPAGEMENT :

75 % Sauvignon.
25 % Sémillon.



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Cépage vinifié séparément.
Pressurage direct et durée de débordage une dizaine d'heures.
Elevage en barriques de 6 à 9 mois.

SERVICE ET ACCORDS :

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.
Le produit peut se consommer en apéritif et s'accorde parfaitement sur des poissons grillés, en sauce ou en croûte, des noix de St Jacques...

CULTURE :

Rendement : entre 30 et 40 hl / ha. Travail du sol mécanique. Culture raisonnée. Tri des raisins à la vigne.

