



---

# L'ÉLÉGANT

## AOC BORDEAUX BLANC

*Délicat, frais et élégant*

**2023**

---

**HISTOIRE & GÉOGRAPHIE** L'histoire et l'identité des Vins du Château Malagar est intimement liée à la puissance et à la beauté de ses paysages et de son terroir. Une vraie petite Toscane girondine aux confins des régions viticoles de Sauternes, Loupiac et de l'Entre-Deux-Mers ! Véritable alchimie à géométrie variable où terroir et cépages se donnent rendez-vous chaque année pour écrire un nouveau millésime.

---

**TERROIR & SUPERFICIE** La superficie du vignoble est de 83 hectares comprenant 5,79 hectares en blanc. Âge moyen des vignes : 25 ans. La pente assure un bon drainage naturel de sols composés de marnes et argiles sableuses de la molasse dans la partie la plus basse et des limons assez récents au sommet.

**ENCÉPAGEMENT** 48% sémillon, 17% sauvignon Blanc, 35% Sauvignon Gris

**VENDANGES** Mécaniques

**VINIFICATION** Après un débourage à froid, le blanc reste sur lie fine à basse température (15 jours), débute alors la fermentation maîtrisée à basse température. Levures naturelles.

**ÉLEVAGE** Élevage en cuves sur lies fines pendant 2 mois

**MISE EN BOUTEILLES** 20 Décembre 2023 **PRODUCTION** 12000 bouteilles **DEGRE** 13°

**DÉGUSTATION** « Couleur jaune pâle. Nez agrumes, litchi, exotique et délicat. Bouche souple, ample, croquante, avec du gras, stimulée par une touche saline et un trait épicé en finale. Fin et équilibré avec une jolie trame fruitée »

---

**PROPRIÉTAIRE** Jean MERLAUT **DIRECTEUR** Pierre LABORDE  
**MAITRE DE CHAI** Caroline THIENPONT BAILLET **CENOLOGUE** Christian SOURDES

**CHÂTEAU MALAGAR** 17 Route de Malagar, 33490 Saint-Maixant - **SIÈGE SOCIAL** 45 Route de Dudon, 33880 Baurech

---