

MENERET-AUDY

Château Malagar Côtes
de Bordeaux (Merlot,
Cab. Franc., Cab. Sauv.)
2016

28,55\$

* Prix de détail suggéré

DMA
Drouhin Menet-Audy
Négociant en Grands Vins
de Bordeaux

\$	Frais de service	4,85\$
	Code produit	14751391
\$	Prix licencié	24.83\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
🕒	Désignation réglementée	Appellation origine protégée (AOP)
📍	Région	Bordeaux
📁	Appellation	Côtes de Bordeaux
🍇	Cépage(s)	Merlot 50 %
🍇	Cépage(s)	Cabernet Franc 35 %
🍇	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 15 %
%	Pourcentage d'alcool	13%
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège
🗄️	Type de vieillissement	En cuves et en barriques de chêne français pendant 12 mois.



NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur dense, arômes de fruits noirs, d'épices et de grillé. Puissant, bonne intensité. Bouche fraîche et acidulé, notes d'épices pour une belle finale longue et ronde.

NOTES SUR LE PRODUIT

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 ! Âge moyen des vignes : 25 ans.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Méthode traditionnelle. Toutes les cuves sont équipées de la thermorégulation. Vinification traditionnelle, macération pré-fermentaire à froid pendant 2 jours, fermentation alcoolique (22°-30°C) pendant 2 à 3 semaines. Levure sélectionnée. Contrôlage traditionnel.

JULIE LAVOIE
(514) 267-4985
Représentante

ROBERT FARÈSE
(514) 827-6233
Directeur du développement

MONIQUE LEGAULT
(450) 525-5222
Représentante

CLAUDE HARVEY
(418) 564-1597
Représentant