

CHATEAU MALESCOT S^t.EXUPERY



Millésime 2024: Un Grand Classique

Dates de vendanges: du 1er au 15 octobre

Vendanges: manuelles en cagettes, tri sélectif à la vigne et au chai

Fermentation alcoolique: entre 8 et 12 jours, pas de levurage

Type de cuves: acier inoxydable et ciment, thermorégulées

Élevage: 14 à 16 mois, barriques neuves: 50%

Spécificités: élevage sur lies fines, bâtonnage, non collé, non filtré

Titre Alc. Volumique: 13%

Assemblage: 53 % Merlot
40 % Cabernet-Sauvignon
7 % Petit-Verdot

Commentaire:

Le Malescot 2024 possède un potentiel de garde classique.

Ce millésime 2024 séduit par sa complexité raffinée, où se mêlent harmonieusement des notes épicées et une touche subtile de poivre noir, relevées par des arômes délicats de fruits rouges.

Sa bouche se distingue par une texture soyeuse, des tanins élégants et une acidité soutenue, qui lui confèrent une délicieuse fraîcheur. Le tout est parachevé par un élevage soigné et précis.

Ce délicat millésime 2024, avec sa finale persistante, nous surprend par sa gourmandise révélée.

