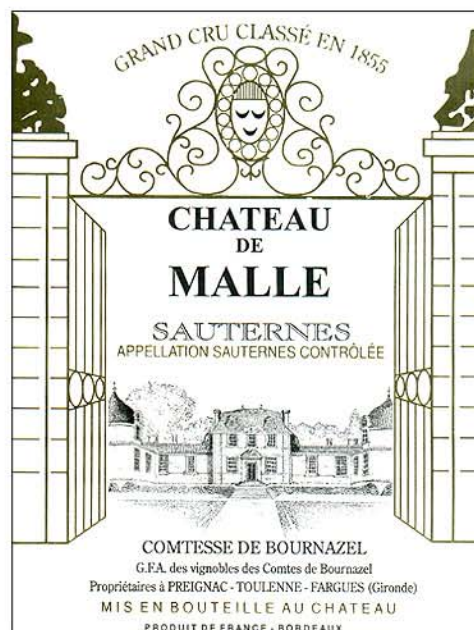


Château de Malle

S A U T E R N E S

Grand cru classé en 1855
Monuments Historiques

CHATEAU DE MALLE
SAUTERNES
GRAND CRU CLASSE EN 1855



Appellation : Sauternes

Commune : Preignac

Superficie en Sauternes : 25 hectares

Age moyen des vignes : 30/40 ans

Terroir : Plateau vallonné de moyenne altitude, sous-sol sillicieux, sableux et argilo-graveleux.

Encépagement : 70 % Sémillon 28 % Sauvignon et 2% de muscadelle

Densité : 6300 pieds/hect

Vinification : cépages vinifiés séparément. Pressurage direct. Débourage pendant 10 heures. Réintroduction des lies fines. Fermentation en barriques (1/3 de fûts neufs).

Equilibre organoleptique : 14°5 d'alcool, 6° de potentiel de sucre résiduel.

Soutirage trimestriel. Pré-assemblage au 2ème soutirage.

Dernier assemblage avant la mise, selon les années, 2 ou 3 ans après la récolte.

Elevage : de 14 à 18 mois en barrique de chêne neuves (Renouvellement 1/3 par an).

Durée minimale de repos en bouteilles : 12 mois