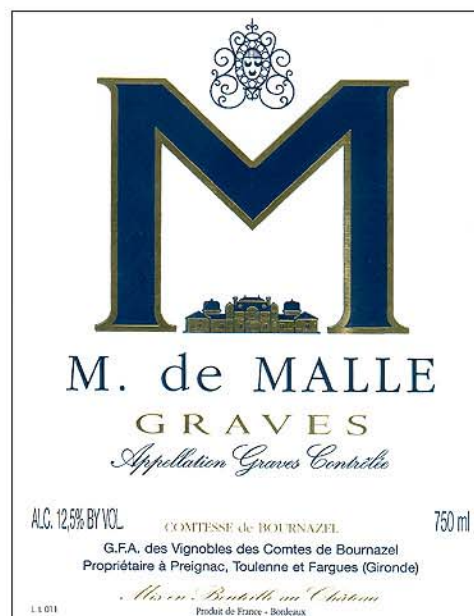


# Château de Malle

S A U T E R N E S

Grand cru classé en 1855  
Monuments Historiques

M DE MALLE  
GRAVES BLANC



**Appellation :** Graves

**Commune :** Toulence

**Superficie en Graves Rouge :** 3 hectares

**Age moyen des vignes :** 10 ans

**Terroir :** Sablonneux, graveleux

**Encépagement :** 30% Sémillon 70% Sauvignon

**Densité :** 6600 pieds/hect

**Taille :** à cots

**Vinification :** macération pré-fermentation sur pulpes. Enzymage et débourbage à froid.  
Fermentation 30% en fûts de chêne neufs, 70% en bois d'un vin.  
Conservation 6 à 9 mois sur lies en fonction du millésime.

**Elevage :** 6 à 9 mois en barriques de chêne merrain.  
Mise en bouteilles mai-juin puis durée minimale de repos en bouteilles de 12 mois.